

**Ausführungshinweise zur amtlichen Kontrolle von
Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in die
Russische Föderation/Zollunion ausführen**

vom 06. November 2012

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	4
Vorwort.....	5
1	Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und Zollunion..... 5
2	Amtliche Kontrollen in am Export beteiligten Betrieben 5
2.1	Listung von Betrieben..... 6
2.1.1	Grundsätze des Verfahrens..... 6
2.1.2	Ablauf des Verfahrens..... 7
2.2	Anforderungen an die Betriebsstätten 8
2.3	Anforderungen an die Produkte..... 8
2.3.1	Anforderungen an die Probenahme und -untersuchung 9
2.3.2	Hygiene von Oberflächen..... 10
2.3.3	Entnahme, Aufbewahrung und Transport der Proben..... 10
2.3.4	Anforderungen an die Untersuchung der Proben 11
2.3.5	Maßnahmen bei Überschreitungen von Grenzwerten..... 11
2.4	Durchführung von betrieblichen Schulungen 11
2.5	Bearbeitung von Beanstandungen und Sperren durch Behörden der Russischen Föderation/Zollunion 11
2.5.1	Ablauf des Verfahrens..... 11
2.5.2	Aufbau und Inhalt der Stellungnahme des Lebensmittelunternehmers 12
3	Zertifizierung von Waren 14
3.1	Auslegung des allgemeinen Teils der Zertifikate 14
3.2	Auslegung der Genusstauglichkeitsbescheinigung (Abschnitt 4 der Zertifikate)..... 15
3.2.1	Hauptmerkmale, die in verschiedenen Bescheinigungen gleich sind..... 15
3.2.2	Hauptmerkmale in der Bescheinigung für..... 16
3.3	Hinweise zu den Vorzertifikaten 17
4	Fleisch von Huftieren (Rotfleisch) einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch..... 19
4.1	Anforderungen an die Betriebsstätten 19
4.2	Anleitung zur Probenahme..... 28
4.2.1	Mikrobiologische Untersuchungen..... 28
4.2.2	Chemische Untersuchungen 29
4.3	Zusätzliche Untersuchungen..... 29
4.3.1	Mikrobiologische Untersuchungen..... 29
4.3.2	Chemische Untersuchungen 29
4.4	Grenzwerte und Frequenzen bei Fleisch..... 30
5	Geflügelfleisch einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch 39
5.1	Anforderungen an die Betriebsstätten 39
5.2	Anleitung zur Probenahme..... 50
5.2.1	Mikrobiologische Untersuchungen..... 50
5.2.2	Chemische Untersuchungen 50
5.3	Zusätzliche Untersuchungen..... 50
5.3.1	Mikrobiologische Untersuchungen..... 50
5.3.2	Chemische Untersuchungen 50
5.4	Grenzwerte und Frequenzen bei Geflügelfleisch..... 52
6	Milch und Milchprodukte 57
6.1	Allgemeine Hinweise 57
6.1.1	Betriebshygiene 57

6.1.2	Personalhygiene	58
6.1.3	Produktthygiene	58
6.1.4	Prozesshygiene.....	64
6.1.5	Reinigung und Desinfektion (R+D)	66
6.1.6	Temperaturkontrollen	67
6.1.7	Konformitätserklärungen	67
6.2	Checkliste	67
6.3	Grenzwerte und Frequenzen bei Milch und Milchprodukten	93
7	Eiprodukte	189
7.1	Anforderungen an die Betriebsstätten	189
7.2	Anleitung zur Probenahme.....	191
7.2.1	Probenahme bei flüssigen Eiprodukten	191
7.2.2	Probenahme bei trockenen Eiprodukten	191
7.3	Grenzwerte und Frequenzen bei Eiern und Eiprodukten	193
8	Fleischerzeugnisse	197
8.1	Anforderungen an die Betriebsstätten	197
8.2	Anleitung zur Probenahme.....	202
8.2.1	Mikrobiologische Untersuchungen.....	202
8.2.2	Chemische Untersuchungen	202
8.3	Zusätzliche Untersuchungen.....	202
8.4	Grenzwerte und Frequenzen bei Fleisch und Fleischprodukten	203
9	Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	225
9.1	Anforderungen an die Betriebsstätten	225
9.2	Anleitung zur Probenahme.....	232
9.3	Grenzwerte und Frequenzen bei Fisch und Fischereierzeugnissen.....	232
10	Gelatine und Kollagen	294
10.1	Besondere Anforderungen des Zollunionsrechts.....	294
10.2	Anleitung zur Probenahme.....	297
10.3	Grenzwerte und Frequenzen bei Gelatine und Kollagen	298
11	Naturdärme	299
11.1	Anforderungen an die Betriebsstätten	299
11.2	Anleitung zur Probenahme.....	303
11.2.1	Mikrobiologische und chemische Untersuchungen.....	303
11.2.2	Risikobewertung.....	303
11.3	Grenzwerte und Frequenzen bei verarbeiteten Naturdärmen	304
12	Anlagen.....	306
Anlage 1:	Muster für die Erklärung des Lebensmittelunternehmers.....	307
Anlage 2:	Muster für die fachgutachtliche Stellungnahme	308
Anlage 3:	Muster für einen Bericht der Überwachungsbehörde.....	309
Anlage 4:	Gegenüberstellung der Untersuchungsmethoden	310
Anlage 5:	Toxizitätsäquivalent nach Scala WHO.....	314

Abkürzungsverzeichnis

AA	Arbeitsanweisung
BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie
BÜp	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CEN	Comité Européen de Normalisation
CIP	Cleaning in Place
DE	Deutschland
DIN	Deutsches Institut für Normung
FIS-VL	Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
GKZ	Gesamtkeimzahl
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
KBE	Kolonienbildende Einheit
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LmHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
LMKV	Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln
MKS	Maul- und Klauenseuche
MPR/LKV	Milchprüfring/Landeskontrollverband
MSW	Milchsammelwagen
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
OIE	International Office of Epizootics
R & D	Reinigung und Desinfektion
RU	Russische Föderation
ROS	Roselchoshnadsor, Föderaler Dienst für veterinärrechtliche und phytosanitäre Überwachung beim Ministerium für Landwirtschaft
Tbc	Tuberkulose
TEQ	Toxizitätsequivalente
TSE	Transmissible spongiform encephalopathies
TSN	Tierseuchen-Nachrichtensystem
TR 88	Föderales Gesetz der Russischen Föderation vom 12. Juni 2008 Nr. 88-FZ „Technische Richtlinie für Milch und Milchprodukte“
TNP	Tierische Nebenprodukte
FIS-VL	Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
VO	Verordnung
WAHID	World Animal Health Information Database
WHO	World Health Organisation
ZU	Zollunion (umfasst die Gebiete der Russischen Föderation, Weißrusslands und Kasachstans)

Vorwort

Diese Ausführungshinweise enthalten allgemeine und besondere Hinweise für die amtliche Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in die Russische Föderation/Zollunion (RU/ZU) exportieren und für die amtliche Ausstellung von Zertifikaten. Sie sollen - unter Berücksichtigung bestehender Unterschiede in der Gesetzgebung der Drittländer und der Europäischen Union - eine bundeseinheitliche Vorgehensweise gewährleisten.

1 Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und Zollunion

Nach Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 haben aus der Europäischen Union ausgeführte Lebensmittel, die in der Russischen Föderation/Zollunion (RU/ZU) in den Verkehr gebracht werden sollen, die entsprechenden Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts zu erfüllen, sofern die Behörden der RU/ZU nichts anderes verlangen oder die in der RU/ZU geltenden Vorschriften nichts anderes festlegen.

Die Einhaltung dieser Anforderung gehört zu den „allgemeinen Verpflichtungen für den Lebensmittelhandel“ nach Kapitel II Abschnitt 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Den Lebensmittelunternehmern, die Lebensmittel in die RU/ZU exportieren wollen, obliegt es, sich eigenverantwortlich über die einzuhaltenden Anforderungen der RU/ZU zu informieren und diese Bestimmungen einzuhalten (Grundsatz der Primärverantwortung der Lebensmittelunternehmer).

Die für die Erarbeitung der vorliegenden Ausführungshinweise relevanten Rechtsvorschriften und Memoranden sind in FIS-VL über den Pfad „A - Z Themen des Verbraucherschutzes / Bibliothek / Überwachung / Ein-, - Aus- und Durchfuhr / 10 Ausfuhr / Veterinärangelegenheiten beim Export / Russische Föderation/Zollunion“ unter folgendem Link zu erreichen:

https://fis-vl.bund.de/Members/irc/fis-vl/fis-vl/library?l=/berwachung/einfuhrfragen/10_ausfuhr/veterinrangelegenheiten_beim_exp/russische_federationzollunion&vm=detailed&sb=Title

Die zuständige Behörde des Bundes aktualisiert die in FIS-VL eingestellten deutschen Übersetzungen der relevanten Rechtsvorschriften und Memoranden. Im Falle einer Einstellung von Änderungen bestehender oder neuer Rechtsvorschriften in FIS-VL informiert die zuständige Behörde des Bundes die Länder darüber.

2 Amtliche Kontrollen in am Export beteiligten Betrieben

Die amtlichen Kontrollen in Deutschland basieren auf gemeinschaftsrechtlichen Grundsätzen und berücksichtigen darüber hinaus gehende Anforderungen der RU/ZU, soweit es erforderlich ist. Die Ausführungshinweise beschreiben die besonderen Anforderungen der RU/ZU und enthalten Verfahrensanweisungen. Sie sind maßgebliche Grundlage für die Tätigkeit der Überwachungsbehörden und müssen in Schulungen vermittelt werden.

Die zuständigen Behörden verifizieren bei der Überwachung der exportierenden Betriebe nach den Grundsätzen der geltenden Vorschriften die Ergebnisse der betrieblichen Eigenkontroll-Untersuchungen. Vorhandene Ergebnisse (auch solche von Proben aus Überwachungsprogrammen wie z. B. dem Nationalen Rückstandskontrollplan, dem Bundesweiten Überwachungsplan, dem Integrierten Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Umweltradioaktivität oder dem Zoonosenmonitoring im jeweiligen Betrieb) sind, soweit eine Zuordnung möglich ist, betriebsspezifisch zusammenzustellen. Bei Feststellung erhöhter

Risiken oder Auffälligkeiten, die Zweifel an der Zuverlässigkeit der betrieblichen Eigenkontrollen begründen, werden zusätzliche amtliche Maßnahmen zur Verifizierung ergriffen.

Für amtliche Kontrollen, die mit dem Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zusammenhängen, werden Gebühren nach Maßgabe der landesrechtlichen Vorschriften erhoben.

2.1 Listung von Betrieben

2.1.1 Grundsätze des Verfahrens

Aus der EU ausgeführte Lebensmittel, die in der RU/ZU in den Verkehr gebracht werden sollen, haben nach Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts zu erfüllen, sofern die Behörden der RU/ZU nichts anderes verlangen oder die in der RU/ZU geltenden Vorschriften nichts anderes festlegen.

Die Behörden der RU/ZU verlangen, dass alle Betriebe auf die Einhaltung der entsprechenden veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen überprüft werden müssen, sofern sie tierische Erzeugnisse, die nach dem Recht der RU/ZU der Veterinärkontrolle unterliegen, herstellen und diese Erzeugnisse aus Deutschland in die RU/ZU direkt oder indirekt ausführen wollen. Auf Grundlage der Ergebnisse dieser Überprüfungen stellt die zuständige Behörde des Bundes Listen der Betriebe für den Export in die RU/ZU zusammen und übermittelt diese an die Behörden der RU/ZU. Diese von der zuständigen Behörde des Bundes übermittelten Listen werden in FIS-VL eingestellt.

Die russische Behörde (Rosselchosnadsor) veröffentlicht die Listen der für den Export zugelassenen Betriebe auf ihrer Internetseite, die über folgenden Link zu erreichen ist:

<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/germany/index.html>

Dieses Verfahren gilt nicht für Primärproduzenten.

Die zuständige Behörde darf nur dann Exportzertifikate ausstellen, wenn der exportierende Betrieb von der zuständigen Behörde mit positivem Ergebnis überprüft worden ist und auf der Internetseite der russischen Behörden aufgeführt ist.

Im Falle, dass ein Betrieb auf der russischen Internetseite aufgeführt ist, obwohl er

- keinen Antrag auf Überprüfung zwecks Listung gestellt,
- die Überprüfung nicht bestanden oder
- gegenüber der zuständigen Behörde auf die Listung verzichtet

hat, informieren die zuständigen Behörden der Länder hierüber die zuständige Behörde des Bundes, die diese Information an die Russischen Behörden weiterleitet.

Die Behörden in Deutschland setzen, basierend auf der oben genannten europäischen Rechtsgrundlage, das beschriebene Verlangen durch ein Listungsverfahren nach vorheriger Überprüfung der Betriebe durch die zuständige Behörde um. Auf schriftlichen Antrag des Lebensmittelunternehmers hin

- erfolgen Überprüfungen der Betriebe durch die zuständigen Behörden der Länder, die die Prüfergebnisse auf dem Dienstweg an die zuständige Behörde des Bundes übermitteln,
- erfolgt die Übermittlung dieser Ergebnisse in Listenform durch die zuständige Behörde des Bundes an die Veterinärdienste der RU/ZU.

Eine Listung durch die deutschen Behörden entfaltet keine Bindungswirkung für die Behörden der RU/ZU. Letztere entscheiden, ob der Betrieb zum Export zugelassen wird und bleibt.

Den zuständigen Behörden der RU/ZU ist es vorbehalten, Exportsendungen auf die Einhaltung der Anforderungen der RU/ZU zu überprüfen (z. B. durch eigene Laboruntersuchun-

gen). Daneben können die zuständigen Behörden der RU/ZU die gelisteten Betriebe selbst auditieren bzw. prüfen. Das Risiko einer späteren Sperre des Betriebs durch die Veterinärämter der RU/ZU trägt der Lebensmittelunternehmer.

2.1.2 Ablauf des Verfahrens

2.1.2.1 Antragstellung durch den Lebensmittelunternehmer

Der Lebensmittelunternehmer stellt bei der zuständigen Behörde des Landes einen schriftlichen Antrag auf Listung nach vorheriger Überprüfung und fügt dem Antrag eine Erklärung nach dem Muster der **Anlage 1** - einschließlich der dort genannten Unterlagen - bei. Weitere Unterlagen, die für eine Beurteilung des Betriebs erforderlich sind, insbesondere eine systematische, tabellarische Aufstellung von Eigenkontrolluntersuchungen mit den zugehörigen Ergebnissen, können von der zuständigen Behörde angefordert werden.

2.1.2.2 Überprüfung und Dokumentation

Voraussetzung einer Listung ist, dass exportwillige Betriebe durch die zuständigen Behörden der Länder vor Ort überprüft werden.

Überprüfungen (und Folgeüberprüfungen) werden mit fachgutachtlichen Stellungnahmen abgeschlossen. Eine fachgutachtliche Stellungnahme stellt das Ergebnis der amtlichen Überprüfung zusammenfassend nach dem in der **Anlage 2** aufgeführten Muster dar.

Die Beurteilung „Der Betrieb erfüllt die veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen für den Export in die Russische Föderation/Zollunion“ erfolgt, wenn keine Abweichungen von den Anforderungen dieser Ausführungshinweise festgestellt wurden.

Wurden bei der amtlichen Überprüfung Abweichungen festgestellt, d. h. sind die Anforderungen dieser Ausführungshinweise nicht oder nur teilweise erfüllt und hat der Betrieb die Abweichungen nicht innerhalb einer angemessenen Frist beseitigt, wird der Betrieb wie folgt beurteilt: „Die veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen der Russischen Föderation/Zollunion wurden nicht erfüllt. Folgende Abweichungen wurden festgestellt: ...“.

Die Einhaltung der Anforderungen der Ausführungshinweise muss mindestens einmal jährlich durch die zuständigen Behörden der Länder überprüft werden. Im Übrigen erfolgen Überprüfungen durch die zuständigen Behörden betriebsabhängig und risikoorientiert unter Berücksichtigung der Feststellungen bei den letzten Überprüfungen.

Stellt die zuständige Behörde eines Landes schwerwiegende Mängel in Bezug auf EU-Recht und/oder in Bezug auf RU/ZU-Recht fest oder muss sie die Erzeugung in einem Betrieb wiederholt stilllegen und ist der Lebensmittelunternehmer nicht in der Lage, hinsichtlich der künftigen Erzeugung angemessene Garantien zu bieten, teilt die Behörde des Landes den bestehenden Sachverhalt unverzüglich auf dem Dienstweg der Behörde des Bundes mit.

Wenn die zuständige Behörde schriftlich Kenntnis davon erhält, dass ein Betrieb auf eine Listung für den unmittelbaren oder mittelbaren Export nach der RU/ZU verzichtet, teilt sie dies auf dem Dienstweg der Behörde des Bundes mit. Die zuständige Behörde des Bundes informiert die Behörden der RU/ZU entsprechend.

2.1.2.3 Mitteilung des Ergebnisses der amtlichen Überprüfung

Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln der zuständigen Behörde des Bundes auf Anforderung auf dem Dienstweg in tabellarischer Aufstellung die überprüften Betriebe.

Der Lebensmittelunternehmer erhält von der kontrollierenden Behörde eine Durchschrift der fachgutachtlichen Stellungnahme.

Die Kontrollberichte der jährlichen amtlichen Überprüfung sowie der relevanten weiteren Kontrollen, in denen Abweichungen sowie Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen benannt sind, werden elektronisch auf dem Dienstweg an die oberste Landesbehörde oder eine von dieser bestimmten Stelle und von dort an das BVL übermittelt.

Es gelten die üblichen Dokumentationsvorgaben der nach Landesrecht zuständigen Behörde.

2.2 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die Anforderungen an die Betriebsstätten, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs hergestellt oder behandelt werden, sind produktspezifisch und werden in den Kapiteln 4 bis 10 beschrieben.

2.3 Anforderungen an die Produkte

Die produktspezifischen Anforderungen der RU/ZU an die Lebensmittel tierischen Ursprungs werden in den Kapiteln 4 bis 10 beschrieben.

Der Lebensmittelunternehmer stellt durch sein betriebliches Eigenkontrollsystem die Einhaltung der Normen und Anforderungen des Rechts der RU/ZU sicher. Betriebliche Eigenkontrollen setzt er im Rahmen des HACCP-Verfahrens um. Der Lebensmittelunternehmer muss Maßnahmen ergreifen und dokumentieren, die ein Überschreiten der europäischen wie der Grenzwerte der RU/ZU verhindern.

Als weitere Grundlagen zur Erarbeitung der Ausführungshinweise wurden nachstehende Dokumente sowie die im Rahmen von Schulungen, Inspektionen, Mitteilungen und Erläuterungen russischer Behördenvertreter gesammelten Erfahrungen verwendet und den Produktionsgegebenheiten in Deutschland angepasst:

- Nr. 00 „Methodische Anleitung zur Beprobung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermitteln sowie Futtermittelzuschlagstoffen zum Zwecke der Laborkontrolle ihrer Qualität und Sicherheit“ (Moskau, 2009) in deutscher nichtamtlicher Übersetzung“
- Nr. 01 „Einheitliche hygienisch-epidemiologische Anforderungen an die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegenden Produkte „ (Zollunionsdokument gültig seit 7.6.2010) in deutscher, nichtamtlicher Übersetzung
- „Guidelines for the regimen and time schedule of assessing the levels of microbiological and chemical contaminants in meat, poultry and eggs and in products derived therefrom“ (2000) in russischem Originaltext
- Veterinary surveillance of meat products imported into the Russian Federation in compliance with the requirements of the Customs Union (Präsentation Grüne Woche 2011)
- Seminar Essential features and practical application of the Russian veterinary requirements for products intended for export to Russia (Moscow 13-15 December 2010)

2.3.1 Anforderungen an die Probenahme und -untersuchung

Abhängig von den für den Export nach der RU/ZU produzierten Produkten hat der Betrieb einen eigenen Probenplan zu erstellen und umzusetzen. Aus dem Probenplan sollte hervorgehen, wann und wie oft von welcher Matrix Proben genommen werden sollen.

Die Frequenzen der Probenahme und die Untersuchungsparameter sowohl der periodischen als auch der zusätzlichen Untersuchungen richten sich nach den produktspezifischen Anforderungen, die in den Kapiteln 4 bis 10 beschrieben sind. Die Probenahme für die vorgesehenen periodischen Untersuchungen hat grundsätzlich unabhängig vom aktuellen Exportgeschehen stattzufinden.

Betriebe müssen von jeder Produktgruppe, aus der Produkte für den mittelbaren oder unmittelbaren Export nach der RU/ZU bestimmt sind, z. B.

- 1.1 - Fleisch ...,
 - 1.9 - Geflügelfleisch ... oder
 - 1.15 - Hühnereier und flüssige Eierprodukte (Melange, Eiweiß, Eigelb),
- chemische Proben nach den angegebenen Frequenzen untersuchen lassen.

Betriebe müssen von jeder *Produktkategorie*, z. B.

- 1.1.2 - Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren,
- 1.9.1 - Geflügel Stück- und Fleisch,
- 1.15.3 - flüssige Eierprodukte,

aus der Produkte hergestellt werden, die für den mittelbaren oder unmittelbaren Export nach der RU/ZU bestimmt sind, mikrobiologische Proben nach den angegebenen Frequenzen untersuchen lassen.

Die einzelnen *Produkte*, z. B.

- Gefrierblöcke aus Fleisch mit/ohne Knochen, getrimmt,
- Geflügel Stück- und Fleisch - gekühlt,
- flüssige Eierprodukte: Eiergemische für Omelette, filtriert, pasteurisiert,

der jeweiligen Produktkategorie werden jeweils im Wechsel rotierend beprobt. Sollte ein neues Produkt für den Export bereitgestellt werden, so muss vor dem ersten Versand eine Untersuchung dieses Produktes stattfinden.

Eigenkontrollen sind grundsätzlich in sämtlichen zu listenden Betrieben (einschließlich Verarbeitungsbetrieben) vorzunehmen.

Ausnahmen bestehen hinsichtlich der chemischen Untersuchungen für Betriebe,

- die bei der Herstellung oder Behandlung ihrer Produkte, die zum Export nach der RU/ZU vorgesehen sind, nur solche Lebensmittel tierischen Ursprungs verwenden, für die entsprechende Nachweise (Untersuchungsergebnisse, Vorzertifikate) vorliegen und eine nachträgliche Kontamination und/oder Konzentration sicher ausgeschlossen werden kann,
- die gekühlte unverpackte oder verpackte Waren tiefgefrieren, sowie Betriebe, die gekühlte oder tiefgefrorene Waren mit Entfernung der Umhüllung umpacken.

Diese Betriebe können sich auf mikrobiologische Untersuchungen beschränken und haben dabei den für die jeweiligen Produkte geltenden Probenplan für die mikrobiologische Warenkontrolle einzuhalten,

Ausnahmen bestehen auch für Lagerbetriebe für verpackte tiefgefrorene Waren, die die Umhüllung der Waren nicht entfernen. In diesen Betrieben sind weder mikrobiologische noch chemische Untersuchungen erforderlich.

2.3.2 Hygiene von Oberflächen

Es sind Tupfer oder Abklatschproben nach Maßgabe der folgenden Tabelle zu untersuchen:

Oberfläche		KbE/100cm ²	Betriebliche Eigenkontrolle
Große Gegenstände, Kleines Inventar und Gegenstände	GKZ	1 x 10 ³	2 Mal im Monat
	Enterobacteriaceae	n.n.	2 Mal im Monat
	Salmonellen	n.n.	1 Mal im Monat
Hände der Arbeiter mit Kontakt zu Produkten oder Umhüllungen	Enterobacteriaceae	n.n.	2 Mal im Monat
Kühlraumoberflächen	Hefen/Schimmelpilze	n.n.	1 Mal im Quartal

n. n. = darf auf der beprobten Fläche nicht nachweisbar sein

Die Keimzahlen und Werte beziehen sich auf die Fläche von **100 cm²**. Die Probenahme nach ISO 18593 wird empfohlen.

2.3.3 Entnahme, Aufbewahrung und Transport der Proben

Die Probenahmen sind von Fachkräften vorzunehmen, die eine Fachausbildung aufweisen oder eine spezifische Schulung zu Regeln und Verfahren der Probenahme durchlaufen haben.

Mit dem jeweiligen Labor ist abzustimmen, welche Probenmenge für die Untersuchung der einzelnen Parameter benötigt wird.

Die Herstellung und Rückstellung der B-Probe bei Rückstandsuntersuchungen kann vom Labor oder im Lebensmittelunternehmen vorgenommen und dort aufbewahrt werden.

Zu jeder Probenahme muss ein Probenahmeprotokoll erstellt werden. Das Probenahmeprotokoll muss mindestens enthalten: fortlaufende Probennummer, Warenbezeichnung mit genauer Produktbezeichnung des Probenmaterials aus den Tabellen zu den produktspezifischen Anforderungen in den Kapiteln 4 bis 10, Herstellungsdatum/Zeit und/ oder Los/Chargenkennzeichnung, Name des Probenehmers, Anzahl Proben, Untersuchungsauftrag, Unterschrift des verantwortlichen Probenehmers. Es muss eine Übersicht über die entnommenen Proben sowie die dazu gehörigen Untersuchungsergebnisse geführt und mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

Das Behältnis mit der Probe ist so zu verschließen, dass ein unbefugtes Öffnen leicht festgestellt werden kann. Die Proben müssen exakt identifizierbar sein.

Alle Proben sind so aufzubewahren, dass die zu messenden Parameter möglichst nicht verändert werden.

Der Transport von Proben ist unter Bedingungen vorzunehmen, die die Bewahrung des Zustands, der Zusammensetzung und der Qualität der Proben sowie die Sicherheit der Umwelt gewährleisten. Leicht verderbliche Proben sind bei einer Temperatur von höchstens 2 bis 7 °C innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Probenahme an das Laboratorium zu liefern. Proben von tiefgefrorenen Produkten sind bei -18 °C innerhalb von höchstens 36 Stunden nach Probenahme anzuliefern. Sonstige Proben sind möglichst ohne Zwischenlagerung bei Umgebungstemperatur (Zimmertemperatur) spätestens 36 Stunden nach Probenahme anzuliefern.

2.3.4 Anforderungen an die Untersuchung der Proben

Labors für die Untersuchung von Proben müssen grundsätzlich für den jeweiligen Untersuchungsbereich nach ISO 17025 akkreditiert sein. Es dürfen nur validierte Methoden angewandt werden. Die verwendeten Screening- und Bestätigungsmethoden müssen insbesondere im Hinblick auf die Grenzwerte der RU/ZU für die Untersuchung geeignet sein.

Die Prüfberichte müssen alle Angaben enthalten, die die ISO 17025 vorschreibt. Die Nummer des Probenahmeprotokolls sowie die genaue Produktbezeichnung des Probematerials aus den Tabellen zu den produktspezifischen Anforderungen in den Kapiteln 4 bis 10 sollte übernommen werden. Verkehrsbezeichnungen der Hersteller können zusätzlich aufgeführt werden.

In der Anlage 4 sind die wesentlichen in der RU/ZU und die international (ISO, CEN) anerkannten Methoden für die mikrobiologischen Untersuchungen gegenübergestellt. Untersuchungen, die auf der Basis dieser Methoden durchgeführt werden, werden – wie auch die nationalen Methoden (§ 64 LFGB; DIN) - als Grundlage für die Zertifizierung von Exporten anerkannt.

2.3.5 Maßnahmen bei Überschreitungen von Grenzwerten

Die Ursache für die Überschreitung ist zu ermitteln und durch geeignete Maßnahmen abzustellen. Der Erfolg der Maßnahmen ist durch Nachuntersuchungen zu verifizieren. Diese sind ergänzend zu den periodischen und zusätzlichen Untersuchungen durchzuführen. Dies ist so lange fortzusetzen, bis die Grenzwerte wieder eingehalten werden. Das Vorgehen muss lückenlos dokumentiert werden.

Die vom Betrieb definierte Produktionscharge, aus der die Probe mit Überschreitung stammt, darf nicht für den Export nach Russland verwendet werden.

In der Übersicht über die entnommenen Proben sowie den dazu gehörigen Untersuchungsergebnissen sind die Überschreitungen der Grenzwerte der RU/ZU besonders kenntlich zu machen.

2.4 Durchführung von betrieblichen Schulungen

Der Betrieb hat für das Betriebspersonal entsprechend der jeweiligen Tätigkeit mindestens einmal jährlich Schulungen zur Umsetzung des Rechts der RU/ZU durchzuführen und zu dokumentieren.

2.5 Bearbeitung von Beanstandungen und Sperrungen durch Behörden der Russischen Föderation/Zollunion

2.5.1 Ablauf des Verfahrens

Im Fall einer durch die Behörden der RU/ZU festgestellten Beanstandung werden die an die zuständige Behörde des Bundes übermittelten Daten - soweit erforderlich - übersetzt und den obersten Landesbehörden zur Kenntnis und weiteren Verwendung übersandt.

Die nach Landesrecht zuständige Behörde fordert den betroffenen Lebensmittelunternehmer auf, unverzüglich eine Ursachenanalyse durchzuführen, anschließend Maßnahmen zu ergreifen, um die festgestellten Mängel abzustellen und zukünftig zu verhindern, sowie die Wirksamkeit der Maßnahmen zu verifizieren. Die zuständige Behörde fordert beim Lebens-

mittelunternehmer eine schriftliche Stellungnahme an, deren Aufbau und Inhalt den unten beschriebenen Anforderungen genügt.

Die zuständige Behörde prüft die Stellungnahme und berichtet mit einer amtlichen Wertung nach dem Muster der **Anlage 3** - sowie ggf. mit Ergebnissen behördlicher Untersuchungen zur Verifizierung der betrieblichen Maßnahmen - auf dem Dienstweg an die oberste Landesbehörde. Diese übermittelt den Bericht mit ihrer Bewertung an die zuständige Behörde des Bundes.

Sollte eine den Vorgaben genügende Stellungnahme des Lebensmittelunternehmers acht Wochen nach Anforderung beim Lebensmittelunternehmer mit den vollständig übersetzten Beanstandungsunterlagen nicht bei der zuständigen Überwachungsbehörde vorliegen, so erstellt die zuständige Behörde einen entsprechenden Sachstandsbericht und übermittelt diesen auf dem Dienstweg an die zuständige Behörde des Bundes.

Gegenüber den Behörden der RU/ZU werden diese Angaben ausschließlich durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) kommuniziert.

2.5.2 Aufbau und Inhalt der Stellungnahme des Lebensmittelunternehmers

Die Stellungnahme des Lebensmittelunternehmers ist in elektronischer Form (Word- oder Excel-Dateien) zur Verfügung zu stellen, um eine zügige Bearbeitung und Übersetzung zu ermöglichen. Auf Anlagen ist möglichst zu verzichten, ansonsten gilt für sie das gleiche. Bei der Formulierung ist auf eine einfache und dadurch leicht zu übersetzende Sprache, ohne regional oder betriebsintern gebräuchliche „Fachbegriffe“, zu achten.

Werden im Verlauf der Bearbeitung durch die zuständigen deutschen Behörden Änderungen oder Ergänzungen der betrieblichen Stellungnahme erforderlich, so sind diese direkt vom Lebensmittelunternehmer in die Stellungnahme einzuarbeiten. Nach Einarbeitung ist die vollständige Neufassung erneut zu übermitteln.

Die Endfassung der Stellungnahme wird mit einem Schreiben des BMELV an die Behörden der RU/ZU mit der Bitte um Aufhebung der Maßnahmen durch den russischen Veterinärdienst übermittelt.

2.5.2.1 Beanstandungsgrund/ -gründe

Der Bezug zum Schreiben der Behörden der RU/ZU bzgl. der Beanstandung(en) nach einer Inspektionsreise oder aufgrund von Einfuhruntersuchungen ist herzustellen.

2.5.2.2 Analyse der Mängel und deren Ursachen

Folgende Elemente sollten in der Analyse enthalten sein:

- Rückverfolgung auf betroffene Produktion,
- Tabellarische Zusammenfassung der im relevanten Zeitraum nach bisherigem Probenahmeplan durchgeführten betriebseigenen Kontrollen,
- Darstellung der prozessbezogenen Mängelanalyse mit Benennung der Ermittlungsschritte und der Ermittlungsergebnisse.

2.5.2.3 Maßnahmen

Es sind die Maßnahmen des Betriebs zur wirksamen und dauerhaften Abstellung der Mängel darzustellen. Es sind nur in Kraft gesetzte Maßnahmen aufzuführen! Die Maßnahmen sind kurz zusammengefasst und doch konkret zu beschreiben: Was wurde wann eingeführt? Was wird wann und wie oft unternommen?

Auf pauschale Beschreibungen wie „Intensivierung“ oder „Überarbeitung“ und Bezüge auf EU-Recht sollte verzichtet werden. Stattdessen sind konkrete Zahlen (z. B. Steigerung von zwei auf vier Proben pro Woche) und konkrete Grenzwerte zu benennen. Die originalen Pläne der betriebseigenen Kontrollen, Auszüge der HACCP-Konzepte o. ä. sind so zusammenzufassen, dass das dahinter stehende Monitoringprinzip herausgestellt wird.

Wenn trotz intensiver Analyse **keine Ursache** sicher identifiziert werden konnte, sind ebenfalls Maßnahmen darzustellen, die ergriffen wurden, um ein erneutes Auftreten der Mängel zu verhindern, z. B. die Einführung eines Monitorings zu dem Befund.

2.5.2.4 Wirksamkeit der Maßnahmen

In einer tabellarischen Übersicht sind die nach Einführung der Maßnahmen durchgeführten Kontrollen zusammenzufassen, die die Wirksamkeit der Maßnahmen belegen. Untersuchungsergebnisse sind in Tabellenform zusammenzufassen. Dabei ist anzugeben, welche Art und Anzahl von Proben auf welche Parameter untersucht wurde. Das Ergebnis soll zusammengefasst dargestellt werden. Wenn es konkrete Grenzwerte im RU/ZU-Recht gibt, dann muss erkennbar sein, dass die Ergebnisse unter diesem Grenzwert liegen (z. B. < RU/ZU-Grenzwert, max./min. gemessener Wert).

3 Zertifizierung von Waren

Die RU/ZU verlangt bei der Einfuhr von Lebensmitteln besondere Garantien der deutschen Veterinärbehörden. Die Einhaltung der verlangten Garantien wird durch Zertifikate, die die Waren begleiten, bestätigt.

Es besteht keine Verpflichtung der zuständigen Behörde, eigene Ermittlungen zum Recht der RU/ZU über die Inhalte der Zertifikate hinaus anzustellen. Für den Vollzug stellt sich v. a. die Frage, inwieweit zur Auslegung der Rechtsvorschriften der RU/ZU das nationale bzw. Gemeinschaftsrecht herangezogen werden kann. Generell ist wie folgt zu differenzieren:

- Wird eine Anforderung der RU/ZU konkret definiert (z. B. bestimmter Grenzwert, der sich nach der Untersuchung mit einer bestimmten Untersuchungsmethode ergibt), kann die Einhaltung der entsprechenden Anforderungen nur bestätigt werden, wenn die konkreten Vorgaben erfüllt werden.
- Wird eine Anforderung unbestimmt formuliert bzw. bedarf der fachlichen Bewertung (z. B. Formulierung „frei von pathogenen Keimen“), erfolgt die Bewertung auf der Grundlage des nationalen oder Gemeinschaftsrechts, sofern nicht andere Vorgaben der RU/ZU bekannt sind.
- Soweit in Bezug auf eine Untersuchung keine Vorgaben der RU/ZU bekannt sind, (z. B. Methode, Frequenz oder Stichprobenzahl) wird die Untersuchung nach den entsprechenden gemeinschaftsrechtlichen/nationalen Vorgaben durchgeführt.

Die Zertifikate sind in der Zentralen Tierseuchendatenbank (TSN) über den Pfad „BMELV – abgestimmte Veterinärbescheinigungen“ unter folgendem Link zu erreichen:

<https://tsn.fli.bund.de/Bund/Bescheinigungen/Abgestimmte/Abgestimmte.aspx>

Die Veterinärbescheinigungen (Zertifikate) werden nach dem Muster der jeweils gültigen Versionen auf Sicherheitspapier erstellt. Das Sicherheitspapier wird von der Behörde aufbewahrt und vor dem Zugriff Dritter geschützt.

Im innergemeinschaftlichen Handel und im Handel mit Drittländern ist auch für die Vorzertifikate Sicherheitspapier zu verwenden.

Auch innerdeutsch sind die von der EU abgestimmten Vorzertifikate zu nutzen, hier ist jedoch die Nutzung von einfachem Papier ausreichend. Streichungen sind nicht zulässig, es sei denn, im Vorzertifikat ist eine Streichoption vorgesehen.

3.1 Auslegung des allgemeinen Teils der Zertifikate

Abschnitt 1.4¹ - Durchfuhrland

Dieser Punkt bezieht sich auf EU-Mitgliedstaaten sowie Drittländer.

Abschnitt 1.5¹ - Nr. des Zertifikats

Die Veterinärbescheinigungen werden anhand eines einheitlichen Systems nummeriert. Die Eintragung der Nummer darf nicht handschriftlich erfolgen. Alle Nummern beginnen mit „DE“ für Deutschland, danach folgt die 7-stellige Nummer der TRACES-Einheit, in der die Veterinärbescheinigung ausgestellt wird. Nach einem Bindestrich schließt sich eine fortlaufende Nummer an. Die Gestaltung der fortlaufenden Nummer ist den zuständigen Veterinärämtern überlassen (zum Beispiel: **DE - 0102903 – 1**). Die Nummern der ausgestellten Veterinärbe-

¹ Sämtliche Abschnittsangaben beziehen sich nicht auf die Vorzertifikate

scheinigungen müssen in den zuständigen Veterinärämtern dokumentiert werden.

Abschnitt 1.6¹ - Ursprungsland

Hier ist das Land einzutragen, in dem der Betrieb ansässig ist, mit dessen Identitätskennzeichen die zu exportierende Ware gekennzeichnet ist.

Abschnitt 1.7¹ - Ausstellender Mitgliedsstaat

Bundesrepublik Deutschland

Abschnitt 1.8¹ - Zuständige EU Behörde

Die jeweilige für das Veterinärwesen zuständige oberste Landesbehörde.

Abschnitt 1.9¹ – Behörde in der EU, die diese Bescheinigung ausstellt

Untere Veterinärbehörde

Abschnitt 1.10¹ - Grenzkontrollstelle an der Grenze zur Russischen Föderation

Ist vom Wirtschaftsbeteiligten anzugeben.

Abschnitte 2.1 und 3.1 - Bezeichnung des Erzeugnisses und Angabe der Herkunftsbetriebe

Reicht der Platz im Zertifikat nicht aus, müssen die erforderlichen Angaben auf einem Anlageblatt (Sicherheitspapier) erfasst werden und von dem bescheinigenden amtlichen Tierarzt mit Unterschrift und Amtssiegel versehen sowie dem Zertifikat unteilbar angefügt sein.

Abschnitt 2.6 - Nr. des Siegels

Hier wird die Eintragung einer Plombennummer (Zoll-, Veterinär-, Betriebsplombe) verlangt. Die Zerstörung der Plombe und das erneute Verplomben aufgrund von Kontrollen muss auf der Veterinärbescheinigung vermerkt werden.

Abschnitt 3.2 - Gebietskörperschaft

Dieser Punkt bezieht sich auf das territoriale Gebiet, in dem der Betrieb ansässig ist. Entspricht 1.9.

3.2 Auslegung der Genusstauglichkeitsbescheinigung (Abschnitt 4 der Zertifikate)

In die vorgesehene Liste der Vorzertifikate sind ausschließlich die Vorzertifikate aus Mitgliedstaaten und Drittländern einzutragen.

3.2.1 Hauptmerkmale, die in verschiedenen Bescheinigungen gleich sind

Von übertragbaren Krankheiten freies Hoheitsgebiet

„... stammt aus Betrieben und/oder Gebietskörperschaften, die nach amtlicher Kenntnis frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind, darunter ...“

Nur die nach diesem Satz im Einzelnen aufgeführten Krankheiten und Gebietsdefinitionen sind zu berücksichtigen.

Über den folgenden Link können dem TSN Informationen über anzeige- und meldepflichtige Tierseuchen innerhalb Deutschlands entnommen werden:

<https://tsn.fli.bund.de/TSN-Online/Statistik/Monatsberichte.aspx>.

Ferner gibt WAHID über folgenden Link Auskunft über Tierseuchen anderer Mitgliedstaaten und Staaten, die Mitglied der OIE sind:

<https://web.oie.int/wahis/public.php?page=home>.

Nichtvorhandensein von natürlichen oder synthetischen/künstlichen Östrogenen und Hormonen, Thyreostatika, Antibiotika, Pestiziden sowie Medikamenten

„... enthalten keine natürlichen oder synthetischen Östrogene und Hormone, Thyreostatika, Antibiotika, andere Medikamente und Pestizide.“

Hierunter sind ausschließlich zugeführte pharmakologisch wirksame Substanzen zu verstehen. Nach EU-Recht kann diese Anforderung unter der Voraussetzung, dass die Vorschriften des Herstellers, wie die Wirkstoffe anzuwenden sind, und die Ergebnisse der Eigenkontrollen sowie des nationalen Rückstandskontrollplanes beachtet werden, und die Grenzwerte nicht überschritten werden, zertifiziert werden.

Für die Ausfuhr zugelassene Betriebe

„... in Betrieben, denen hierfür von der zuständigen EU-Veterinärbehörde eine Ausfuhr-genehmigung erteilt wurde und von dieser ständig überwacht werden.“

Für die Ausfuhr zugelassene Betriebe sind Betriebe, die die für die jeweiligen Zwecke gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen erfüllen. In den Bereichen, in denen das Recht der RU/ZU eine Listungspflicht für Betriebe vorsieht, muss der Betrieb zusätzlich gelistet sein.

frische Fleischerzeugnisse

Darunter sind Fleischzubereitungen zu verstehen, die nicht hitzebehandelt wurden.

3.2.2 Hauptmerkmale in der Bescheinigung für

3.2.2.1 entbeintes Rindfleisch und frische Rindfleischzubereitungen

Diese Bescheinigung bezieht sich auch auf alle genusstauglichen Teile des Tieres, die nicht zum Schlachtkörper gehören.

Abschnitt 4.4:

„BSE-frei“ sollte als Voraussetzung ausgelegt werden, wonach der Bestand zum Zeitpunkt der Verbringung der betreffenden Rinder zur Schlachtung keinen BSE-Beschränkungen unterliegt.

3.2.2.2 Schweinefleisch und frische Schweinefleischerzeugnisse

keine Besonderheiten

3.2.2.3 Geflügelfleisch und frische Geflügelfleischerzeugnisse

Abschnitt 4.4:

„Das Geflügel stammt aus Betrieben, die gemäß Bestimmungen des Gesundheitskodex des OIE für Landtiere frei von Salmonellose sind.“

Die OIE-Bestimmungen werden durch das europäische Recht erfüllt.

3.2.2.4 Milch und Milcherzeugnisse ...

Abschnitt 4.3:

„...enthalten keine Farbstoffe, die in der Russischen Föderation nicht zugelassen sind.“

Diese Anforderung kann unter der Voraussetzung, dass ausschließlich die nach EU-Recht zugelassenen Farbstoffe verwendet wurden, zertifiziert werden.

3.2.2.5 Fleischkonserven, Wurstwaren und andere verzehrfertige ...

Abschnitt 4.3:

„Scrapie-frei“ sollte folgendermaßen ausgelegt werden: Keine klinischen Anzeichen zum Zeitpunkt der Verbringung zur Schlachtung und zum Zeitpunkt der Verbringung der betreffenden Tiere zur Schlachtung keine TSE-Beschränkungen im Bestand.

„BSE-frei“ sollte als Voraussetzung ausgelegt werden, wonach der Bestand zum Zeitpunkt der Verbringung der betreffenden Rinder zur Schlachtung keinen BSE-Beschränkungen unterliegt.

3.2.2.6 Fisch und Meeresfrüchte (Fischereierzeugnisse) ...

Abschnitt 4.3:

Die für die betriebliche Qualitätssicherung durchgeführten Untersuchungen durch private, akkreditierte Untersuchungseinrichtungen sind den Untersuchungen durch staatliche Einrichtungen gleichzusetzen. Dies gilt unter der Voraussetzung, dass die Untersuchungsergebnisse der privaten, akkreditierten Untersuchungseinrichtungen im Rahmen der amtlichen Überwachung stichprobenartig geprüft werden.

3.2.2.7 Fertigerzeugnisse, die tierische Rohwaren enthalten

Fertigerzeugnisse: hierunter fallen zusammengesetzte Erzeugnisse und solche Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen, für die es keine eigenständige Veterinärbescheinigung gibt und die nach RU/ZU-Recht der Veterinärkontrolle unterliegen. Alle Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die nicht durch das Zertifikat für die Ausfuhr von Fleischkonserven, Wurstwaren und anderen Fleischzubereitungen aus der EU in die RU/ZU abgedeckt werden.

Abschnitt 4.3:

„Scrapie-frei“ sollte folgendermaßen ausgelegt werden: Keine klinischen Anzeichen zum Zeitpunkt der Verbringung zur Schlachtung und zum Zeitpunkt der Verbringung der betreffenden Tiere zur Schlachtung keine TSE-Beschränkungen im Bestand.

„BSE-frei“ sollte als Voraussetzung ausgelegt werden, wonach der Bestand zum Zeitpunkt der Verbringung der betreffenden Rinder zur Schlachtung keinen BSE-Beschränkungen unterliegt.

3.2.2.8 Naturdärme

keine Besonderheiten

3.3 Hinweise zu den Vorzertifikaten

1. In den Bescheinigungen für die Ausfuhr nach der RU/ZU sind alle Anforderungen zu bestätigen, die vom EU-Recht abweichen. Um dies zu ermöglichen, muss zu allen Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Betrieben, die einer Leistungspflicht unterliegen, die Einhaltung der Anforderungen der RU/ZU in einem amtlichen Vorzertifikat bestätigt werden. Dies gilt auch für Schlachttiere aus anderen EU-Mitgliedstaaten, die in Deutschland geschlachtet werden und deren Fleisch nach der RU/ZU ausgeführt werden soll.

Es gilt nicht für Rohmilch, die von einem Milcherzeuger direkt an eine in Deutschland

ansässige Molkerei geliefert wird (auch wenn der Milcherzeuger in einem anderen EU-Mitgliedstaat ansässig ist).

2. Für den innergemeinschaftlichen Handel liegen in allen Mitgliedstaaten einheitliche englische Sprachfassungen der Vorzertifikate vor. Eine Übersetzung in die jeweilige Landessprache wurde den Mitgliedstaaten freigestellt. Eine deutsche Sprachfassung liegt den zuständigen Veterinärbehörden in Deutschland vor. Eine zusätzliche Übersetzung der Vorzertifikate aus anderen Mitgliedsstaaten ist daher nicht vorgesehen.
3. Für verschiedene **tierische Rohwaren**, die zur Herstellung bestimmter **verarbeiteter Erzeugnisse** verwendet werden, sind Vorzertifikate **nicht** erforderlich. Dies gilt sowohl beim innerstaatlichen als auch beim innergemeinschaftlichen Verbringen.

Dies gilt für verarbeitete Erzeugnisse, für die folgende Veterinärbescheinigungen auszufüllen sind:

- Veterinärbescheinigung für die Ausfuhr von Fertigerzeugnissen, die tierische Rohwaren enthalten, aus der Europäischen Union in die Russische Föderation
- Veterinärbescheinigung für die Ausfuhr von Fisch und Meeresfrüchten (Fischereierzeugnissen) und daraus hergestellten, für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen aus der Europäischen Union in die Russische Föderation
- Veterinärbescheinigung für die Ausfuhr von Fleischkonserven, Wurstwaren und anderen verzehrfertigen Fleischerzeugnissen aus der Europäischen Union in die Russische Föderation

Es sind keine Vorzertifikate vorgesehen für

- Naturdärme,
- getrocknete Häute und Felle von Pelztieren,
- Rohwaren zur Herstellung von Gelatine und Kollagen.

4. Werden die verarbeiteten Erzeugnisse, für die eine unter Nummer 3 genannte Veterinärbescheinigung auszustellen ist, vor der Ausfuhr in die RU/ZU innergemeinschaftlich oder innerstaatlich verbracht, so ist hierfür ein entsprechendes Vorzertifikat erforderlich.

4 Fleisch von Huftieren (Rotfleisch) einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch

4.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgenden Vorschriften der Russischen Föderation/Zollunion wurden in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- 06 Vorschriften für die veterinäre Untersuchung von Schlachttieren sowie für die veterinär-hygienische Begutachtung von Fleisch und Fleischprodukten (27.12.1983) ⇒ 06
- 07 Veterinär-hygienische method. Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe (31.08.2004) ⇒ 07
- 08 Einheitl. Veterinäransforderungen (Veterinärhygien.) Anforderungen an Waren, die der Veterinärkontrolle (-Überwachung) unterliegen ⇒ 08
- Entwurf Technisches Reglement Fleisch der Russischen Föderation; Stand 2009 (On approval of technical regulations for requirements to meat and meat products and production and circulation thereof) ⇒ TR (RU) FI.
- Entwurf Technisches Reglement der Zollunion zur Lebensmittelsicherheit; Stand 2011 (Technical regulations concerning safety of food products) ⇒ TR (ZU) LM

In der Tabelle sind bestimmte Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum EU-Recht gelten, aber auch einige Hinweise, die dem EU-Recht entsprechen. Alle diese Forderungen sind aufgeführt, weil in den Inspektionen auf sie besondere Aufmerksamkeit gelegt wurde.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1		Anlieferung		
1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel I; II; III • TR (RU) FI. Anh. 2, 4. 	Desinfektionsmöglichkeiten im Bereich der Zufahrt zum Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> • §2, §17 der ViehVerkV 	Im Tierseuchenfall greifen die amtlich angeordneten tierseuchenrechtlichen Maßnahmen. Der Betrieb muss der zuständigen Behörde einen Krisen- und Maßnahmenplan für den Fall eines Ausbruchs einer Tierseuche vorlegen. Darin sind Vorkehrungen für Desinfektionsmöglichkeiten an allen Zugängen zu definieren. Das Verfahren muss von der Behörde genehmigt sein.
1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel IX, 4. 	Die Begleitdokumente der Tiere beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Informationen zum Gesundheitsstatus und zur 	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Die Lebensmittelketteninformation muss für alle

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		Anwendung von Arzneimitteln		angelieferten Tiere vorliegen. Der Betrieb verfügt ggf. über ein zusätzliches Verfahren zur Kontrolle der Anforderungen an die Dokumentation auf Ebene der zuliefernden landwirtschaftlichen Betriebe.
1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel I; III, 11. • TR (RU) Fl. Anh. 2, 3. 	Die Transportwege von Lebendvieh- und Fleischfahrzeugen dürfen sich nicht kreuzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III Abschnitt I Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Die Betriebe müssen ein Fließbild vorlegen, in dem die Wege der Lebendvieh- und Fleischfahrzeuge klar aufgezeichnet sind. Beide Wege müssen auf dem Gelände deutlich gekennzeichnet und physisch voneinander getrennt sein.</p> <p>Sollte eine physische Trennung nicht möglich sein, hat der Betrieb nachvollziehbar andere, strikte und verlässliche Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko zu minimieren (z.B. zeitliche Trennung, räumliche Trennung, Reinigung und Desinfektion, organisatorische Maßnahmen). Die Umsetzung ist regelmäßig zu dokumentieren.</p> <p>Die zuständige Behörde überprüft, dass diese Trennung eingehalten wird.</p>
2		Prozesskontrolle		
2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 06, Kapitel 1.4; 1.7; 1.10 • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel IX 6. • TR (RU) Fl. 6. h) 	Angelieferte Tiere werden vor der Schlachterlaubnis einer Schlachttieruntersuchung durch einen Tierarzt unterzogen. Bei Abweichungen muss eine Verdachtsdiagnose gestellt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt I, Kap. II, B und Abschnitt II, Kap. III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Alle Schlachttiere werden von einem amtlichen Tierarzt einer Schlachttieruntersuchung unterzogen. Es müssen stichprobenartige Temperaturkontrollen durchgeführt und dokumentiert werden (mind. 3 Tiere pro Tag). Tiere mit Verdacht auf systemische Erkrankungen werden in eine Quarantänebucht zur weitergehenden Untersuchung gebracht oder geson-</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				<p>dert getötet und für genussuntauglich erklärt. Alle Tiere, die in der Quarantäne waren, dürfen nicht für den Export in die RU verwendet werden. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.</p> <p>Folgende Tätigkeiten im Rahmen der SU sind zu dokumentieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle • Anzahl und Kennzeichnung der Tiere in Quarantäne (Verdachtsdiagnose) • Maßnahmen (z. B. Schlachtverbot, Exportverbot)
2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel IV 	Die Quarantäne muss den Anforderungen der RU/ZU entsprechen. Die einzelnen Punkte sind unter Bemerkungen aufgelistet.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt I, Kap. II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Alle Schlachttiere mit Verdacht auf systemische Erkrankungen müssen in eine Quarantänebucht gebracht werden. Die Einrichtung für eine Quarantäne soll folgenden Anforderungen entsprechen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separierung • keine Möglichkeit des physischen Kontakts zu anderen Tieren • eine klinische Allgemeinuntersuchung durch einen Veterinär muss möglich sein • leicht zu reinigen und zu desinfizieren • es müssen alle Tiere in der Quarantänebucht untersucht werden, einschließlich der Messung der Körpertemperatur. • Falls erforderlich, müssen weitergehende Untersuchungen durchgeführt werden. Die Ergebnisse der Untersuchungen müssen dokumentiert werden. • Kennzeichnung der Quarantänebucht durch ein entsprechendes Schild

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 06, Kapitel 2.2.4 • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X • TR (RU) Fl. 6. m) 	Schlachtkörper, Kopf, Geschlinge und Magen-Darmtrakt müssen zur Untersuchung synchron laufen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Der Betrieb muss eine Arbeitsanweisung vorlegen, die die Überprüfung des synchronen Verlaufs beschreibt und wie im Falle von Abweichungen vorgegangen wird.
2.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X 	Unvollständig vorgestellte Schlachtkörper sind als untauglich zu bezeichnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt II, Kapitel V, Nr. 1b) der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Vor der Fleischuntersuchung heruntergefallene Geschlinge und andere Teile des Schlachtkörpers sind in einem separaten Behältnis (Zuordnung zum Schlachtkörper) der Untersuchung zuzuführen und anschließend zu entsorgen. Wenn die Vollständigkeit der Organe und Schlachtkörper nicht gegeben ist, dann ist dieser Schlachtkörper als untauglich zu beurteilen.
3		Kennzeichnung		
3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X 23. – 25. 	Der Tauglichkeitsstempel darf erst nach Abschluss aller Untersuchungen auf die Karkasse aufgebracht werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt I, Kap. III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 • Kap. I, Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Verfügt der Schlachthof über ein Verfahren, mit dem sichergestellt wird, dass kein Teil eines Schlachtkörpers das Gelände verlässt, bevor ein negativer Trichinenbefund (bzw. negativer BSE-Test bei Rindfleisch) vorliegt, und ist dieses Verfahren von der zuständigen Behörde formell anerkannt, kann das Genussstauglichkeitskennzeichen angebracht werden, bevor das Ergebnis der Trichinenuntersuchung (bzw. des BSE-Tests) vorliegt. <u>Dokumentation:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Verfahrensbeschreibung

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				<ul style="list-style-type: none"> • formelle Anerkennung durch die Behörde • Verfahren im Fall eines positiven Befundes • Sicherstellungsverfügung • jährliche Verifizierung
3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X, 23.; 25. 	Die Stempelung muss gem. der Instruktionen über die veterinäre Fleischstempelung auf die Schlachtkörperhälften aufgetragen werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 • Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt I Kapitel III 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Die Kennzeichnung muss lesbar, unverwischbar und klar entzifferbar sein und wird vom amtl. Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht.
3.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 08, Kapitel 22 • TR (RU) Fl. 18. j) 	Es müssen deutliche Stempel auf den Schlachtkörperteilen aufgebracht sein. Bei zerlegtem Fleisch muss die Kennzeichnung auf der Verpackung vorhanden sein. Das Etikett muss so aufgeklebt werden, dass ein Öffnen ohne Verletzung des Etiketts nicht möglich ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 • Anhang I Abschnitt I Kap. III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Zusätzlich muss jedes Produkt (auch wenn es noch nicht mit einem Identitätskennzeichen versehen ist) bei der Lagerung und vor Verlassen des Betriebes eindeutig gekennzeichnet und zu identifizieren sein. Es muss eine neue Kennzeichnung des Produktes angebracht werden, wenn die Verpackung entfernt wird oder das Fleisch in einem anderen Werk weiterverarbeitet wird. In diesem Fall muss die neue Kennzeichnung die Zulassungsnummer des weiterverarbeitenden Betriebs enthalten.
4		Betriebshygiene		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • TR (RU) Fl. Anh. 3, 29. 	Für eine Desinfektion sollten an den folgenden Punkten Hygieneschleusen eingerichtet werden: <ul style="list-style-type: none"> • an allen Ein- und Ausgängen • am Übergang vom unreinen zum reinen Bereich 	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Der Betrieb muss <i>mindestens</i> in folgende unterschiedliche Hygienezonen eingeteilt sein: <ol style="list-style-type: none"> 1. Stall und unreine Seite Schlachtung 2. Reine Seite Schlachtung, Kühlräume,

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				Zerlegung, Versand 3. Magen-/Darmbearbeitung An den Übergängen zwischen den verschiedenen Hygienezonen sind geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorzuhalten, um eine ausreichende Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen.
4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel V • TR (RU) Fl. Anh. 3; 4. 	Wasser, das den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht, muss in ausreichender Menge vorhanden sein. Trinkwasseruntersuchungen müssen bei der Wassernutzung aus der öffentlichen Wasserleitung einmal im Quartal durchgeführt werden. Bei Wasserbezug aus einer eigenen Wasserversorgungsquelle müssen monatliche Untersuchungen durchgeführt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Die Anforderungen entsprechen im Prinzip EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Die Trinkwasseruntersuchungen müssen mindestens quartalsweise durchgeführt werden und das Wasser muss Trinkwasserqualität erfüllen, um in der Fleischindustrie verwendet zu werden. Die Untersuchungsergebnisse des Wassers müssen regelmäßig zur Verfügung gestellt werden.
4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XV • TR (RU) Fl. Anh. 3; 14. 	Kondenswasserbildung in Produktions- und Lagerbereichen ist zu verhindern.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Der fleischverarbeitende Betrieb soll so aufgebaut sein, dass kein Kondenswasser auf den Oberflächen entsteht. Um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern, müssen Betriebe systematische vorbeugende Maßnahmen bzgl. der Kondenswasserbildung in den Produktionsräumen ergreifen und orientierende Messungen der Luftfeuchtigkeit durchführen.
4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XI Nr. 1 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 13 2.1 	Die technologischen Prozesse müssen so organisiert sein, dass das Kreuzen der Ströme und die Kontakte zwischen den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen sowie die Erzeugung von genusstauglichen Fleischprodukten gewährleistet ist. Eine Kreuzung von gereinigten und benutzten Ausrüstungsgegenständen muss	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt I, Kap. II und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerätschaften vermeiden. Wo die Räumlichkeiten für das Zerlegen von Fleisch von verschiedenen Tierarten genehmigt wurden,

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		ebenfalls verhindert werden.		sind Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen getroffen worden; wenn nötig durch zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung der verschiedenen Tierarten.
5		Personalhygiene		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX • TR (RU) Fl. 17. 	Mitarbeiter des Unternehmens müssen generelle Hygiene- und Sanitärvorschriften beachten.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde besonders darauf geachtet, dass in regelmäßigen Abständen Abklatschuntersuchungen der Hände bei Betriebspersonal und amtlichem Personal durchgeführt werden. Um die Sicherheit noch weiter zu erhöhen, werden in den Exportbetrieben zusätzliche Schulungen mit Inhalten zum Recht der RU/ZU für das Betriebspersonal durchgeführt.
5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX • TR (RU) Fl. 17 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 16 Nr. 1 	Mitarbeiter, die mit unverpacktem Produkt umgehen, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmäßig medizinischen Untersuchungen unterziehen und müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, die das Produkt negativ beeinflussen können.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II Kap. VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, i. V. m. §§ 42, 43 IfSG 	Betriebe, müssen sicherstellen, dass das Personal eine gültige Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz hat. Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in der Produktion arbeiten. In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Es müssen zusätzlich jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibrien) durchgeführt werden.
6		Lagerung		
6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII 4. 	Lebensmittel, die für den Export in die RU/ZU geeignet sind, dürfen nicht zusammen mit ungeeigneten Produkten gelagert werden. Ungeeignete Produkte für den Export in die RU/ZU sind:		Der Betrieb muss in einer Verfahrensbeschreibung darstellen, wie Fleisch, das nicht für den Export in die RU/ZU zugelassen ist, sicher von der Verwendung für den Export ausgeschlossen wird. Diese Trennung der Produktströme ist regelmäßig zu überprüfen.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch von Tieren, die in Quarantäne nach Nr. 2.2 waren • Fleisch von Schlachtkörpern, die sich im Raum für die weiterführende Untersuchung befanden • Zukaufware, für die die Tauglichkeit für den Export in die RU/ZU nicht mittels Vorzertifikat nachgewiesen werden kann 		Die zuständige Behörde überwacht die Einhaltung der Verfahrensbeschreibung.
6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XIII • TR FI. 8. 	Die Temperaturen in den Kühlhäusern und Gefrierhäusern müssen den russischen Anforderungen entsprechen: Kühlagerung: 0 – 4°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels Gefrierlagerung: max. -8°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels Die Raumtemperatur für Gefrierlagerung beträgt max. -18°C Die Temperaturanforderungen gelten für Fleisch und Nebenprodukte.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	Die Temperatur der Schlachtkörper muss kontinuierlich abfallen. Die Kühlräume, die für die Lagerung von Exportware in die RU/ZU vorgesehen sind, müssen den russischen Anforderungen entsprechen. Die Bildung von Schimmel und zu hoher Luftfeuchte müssen vermieden werden.
6.3	<ul style="list-style-type: none"> • TR FI. 7. a) 	Es ist ein Raum für die weiterführende Untersuchung (BU-Kühlraum) einzurichten.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt I Kapitel II Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Die abschließbare Einrichtung muss eine Trennung des Schlachtkörpers von anderen Schlachtkörpern gewährleisten und eine unbefugte Entnahme des vorläufig beschlagnahmten Schlachtkörpers sicher verhindern. Ein alleiniges Verwerfen der beschlagnahmten Tiere ist nicht ausreichend.
6.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII, 4 	Taugliches und noch nicht taugliches Fleisch darf nicht zusammen in einem Kühlhaus hängen. Bei dem noch nicht tauglichen Fleisch handelt es sich um		Schlachtkörperhälften dürfen sich vor Abschluss der Fleischuntersuchung und im Kühlhaus für vorläufig beschlagnahmte Schlachtkörper nicht berühren. In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		nicht gestempeltes Fleisch und um Ware, die schon gestempelt, bei der aber die Untersuchung noch nicht abgeschlossen ist.		RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Der Betrieb muss – z. B. hinsichtlich der auf BSE zu untersuchenden Rinder – eine Trennung zwischen tauglichen und noch nicht abschließend beurteilten Schlachtkörpern gewährleisten (mindestens durch eine freie Rohrbahn).
7		Probenahme/Laboruntersuchung		
7.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII, 8. • TR (RU) Fl. 8., d) 	In den Kühlräumen müssen periodische mikrobiologische Kontrollen durchgeführt werden, um rechtzeitig einen Befall mit Schimmelpilzen festzustellen.		Da in den Vorgaben der RU/ZU nur der Begriff „regelmäßige Zeitabstände“ verwendet wird, wird eine quartalsweise mikrobiologische Kontrolle empfohlen.
7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel VI, Nr. 7 	Belüftungskanäle und Luftleitungen der technologischen Ausrüstungen sind in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.
8		Sonderpunkte		
8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel II • TR (RU) Fl. Anh. 2 	Innerhalb eines Radius von 1000 m um den Betrieb darf sich keine Wohnbebauung befinden. Bei Betrieben mit Produktionsmenge von 50 bis 500 t pro Tag ist der Radius auf 300 m festgelegt.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Alle Betriebe, die in die RU/ZU exportieren, müssen die Umgebung des Betriebsgeländes kartografisch darstellen. Wenn eine Wohnbebauung innerhalb des Radius angesiedelt ist, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern. Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern.

4.2 Anleitung zur Probenahme

4.2.1 Mikrobiologische Untersuchungen

Die Kontrolle der Hygiene der Schlachtkörper und Fleischstücke ist in der Russischen Föderation abweichend von den Anforderungen der Europäischen Union geregelt.

Probenpläne für die periodischen Untersuchungen sind im Folgenden für zwei Beispielbetriebe dargestellt:

Beispiel 1: Ein Schlacht- und Zerlegebetrieb exportiert direkt in die Russische Föderation Gefrierblöcke aus Fleisch mit und ohne Knochen, Schlachtkörper in Hälften und Vierteln, Separatorenfleisch und Lebern. Zusätzlich wird Schweinespeck mit Vorzertifikat an einen deutschen Verarbeitungsbetrieb geliefert, der seine Ware in die Russische Föderation liefern möchte.

1.1.1 Schlachtkörper (muss bei Schlachtung immer untersucht werden) – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

- 1.1.2 gefrorenes Fleisch von Schlachttieren
- a) gefrorenes Fleisch in Hälften und Vierteln
 - b) Gefrierblöcke aus Fleisch mit und ohne Knochen
 - c) Fleischmasse nach dem Separieren

Jeweils im Wechsel wird alle 3 Wochen eine Probe (a, b oder c) mikrobiologisch beprobt.

1.2.1 Nebenprodukte gekühlt gefroren – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

7.5.1 Schweinespeck, gekühlt, gefroren, nicht gesalzen – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

Beispiel 2: Ein Verarbeitungsbetrieb von Nebenprodukten sammelt und verpackt Speckprodukte frisch und gefroren und exportiert sie in die Russische Föderation.

7.5.1 Schweinespeck, gekühlt, gefroren, nicht gesalzen – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

4.2.1.1 Untersuchung von Schlachtkörpern

Von jeweils 5 Schlachtkörpern werden aus der Tiefe der Muskulatur je 200 g Probe an der Abstechstelle gegenüber dem 4.-5. Halswirbel oder im Bereich des dicken Muskelfleisches gewonnen und diese zu einer Sammelprobe zusammengefasst.

4.2.1.2 Untersuchung von gekühlten Waren in Behältnissen (z. B. E2-Kisten) wie z. B. Fleisch in Stücken, Innereien, Fett, Speck

Von einem Behältnis wird eine 200 g Probe gewonnen, die aus 5 Portionen von 5 verschiedenen Stellen des Behältnisses zusammengestellt wird.

4.2.1.3 Untersuchung von tiefgefrorenen Blöcken

Von einem Behältnis wird eine 200 g Probe gewonnen.

4.2.2 Chemische Untersuchungen

Bei der betrieblichen Eigenkontrolle in kombinierten Betrieben (ohne Zukauf) kann sich die Untersuchung der chemischen Parameter auf die Schlachtkörperebene oder die sensitivste Matrix (z.B. Innereien oder Fett) beschränken.

Es wird eine Sammelprobe von 5 verschiedenen einzeln entnommenen Stücken erstellt, die zusammen gut 250 g für die Probe ergeben.

4.3 Zusätzliche Untersuchungen

4.3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

Jeder Betrieb muss im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren) Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass bei Produkten, die für den Export nach der RU/ZU bestimmt sind, insbesondere für folgende mikrobiologische Parameter die Grenzwerte überschritten werden:

- Salmonellen (in allen Produktgruppen)
- Coliforme Keime (in allen Produktgruppen)
- Gesamtkeimzahl (KbE/g) bei Separatorenfleisch

Diese Maßnahmen sind durch Untersuchungen zu verifizieren, die zusätzlich zu den periodisch vorzunehmenden Untersuchungen durchzuführen sind. Entsprechende Auswertungen und Untersuchungsergebnisse müssen bei der Zertifizierung sendungsbezogen zur Verfügung gestellt werden.

4.3.2 Chemische Untersuchungen

Ein Schlachtbetrieb muss im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren) Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass bei Produkten, die für den Export nach der RU/ZU bestimmt sind, insbesondere nicht zulässige Rückstände von Tetracyclinen im Fleisch von Schweinen auftreten (z. B. durch Vereinbarungen mit den Erzeugerbetrieben).

Diese Maßnahmen sind durch Untersuchungen zu verifizieren, die zusätzlich zu den quartalsweise vorzunehmenden Untersuchungen durchzuführen sind.

Es soll vom Schlachtbetrieb mindestens eine Probe pro 1000 geschlachtete Schweine mit einer Screeningmethode² untersucht werden. Mindestens 5 % der Proben, die mit einer Screeningmethode untersucht wurden, sollen mit einer Bestätigungsmethode² untersucht werden.

Entsprechende Auswertungen und Untersuchungsergebnisse müssen bei der Zertifizierung sendungsbezogen zur Verfügung gestellt werden. In Ausnahmefällen (z. B. beim Export von gekühlten Hälften) kann eventuell keine rechtzeitige Vorlage der Untersuchungsergebnisse erfolgen; bereits exportiertes Fleisch, das mit positivem Ergebnis auf Rückstände untersucht wurde ist zurückzunehmen und die Behörden der RU/ZU sind entsprechend zu informieren.

² Entscheidung der Kommission vom 14.08.02 zur Umsetzung der Richtlinie 96/23/EG des Rates betreffend die Durchführung von Analysemethoden und die Auswertung von Ergebnissen (2002/657/EG)

4.4 Grenzwerte und Frequenzen bei Fleisch

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	
1.1. Fleisch, darunter: Halbfabrikate, warme, gekühlte, angefrorene, gefrorene (alle Arten von Schlachttieren, Nutztieren und Wildtieren), darunter:	Toxische Elemente:				
	Blei	0,5		2 Mal im Jahr	
	Arsen	0,1			
	Cadmium	0,05			
	Quecksilber	0,03			
	Antibiotika (außer Wildtiere):				
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003mg/kg		1 Mal im Quartal Bezüglich der Tetrazykline sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Tetrazyklingruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg		
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg		
	Pestizide**:				
	Hexachlorocyclohexan (α β γ -Isomere)	0,1			1 Mal im Quartal
	DDT und Metaboliten	0,1			
	Dioxine***	0,000003 Rindfleisch, Hammelfleisch		(berechnet auf Fett)	mind. 2 Mal im Jahr
0,000001 Schweinefleisch			(berechnet auf Fett)		
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 Mal im Jahr	
1.1.1 Fleisch (alle Arten von Schlachttieren):	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 3 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
- Warmes Fleisch in Schlachtkörpern, Hälften,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	10			

Vierteln, Tierkörper teilen	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
- angefrorenes Fleisch in Schlachtkörpern, Hälften, Vierteln, Tierkörper teilen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ³	
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
- gekühltes Fleisch in Schlachtkörpern, Hälften, Vierteln, Tierkörper teilen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ³	
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Proteus - in 0,1 g für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 7 Tage; in 1,0 g Produkte für Kindernahrung, diätetische und therapeutisch-prophylaktische Nahrung	nicht zulässig nicht zulässig	
- gekühltes Fleisch in Teilstücken (knochenfrei oder am Knochen), vakuumverpackt oder verpackt in der modifizierten Gasatmosphäre	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴	
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Hefen, KBE/g, höchstens	1x10 ³	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01g	nicht zulässig	
1.1.2. Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren:	Mikrobiologische Parameter:		1 Mal in 3 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind

				zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
in Schlachtkörpern, Hälften, Vierteln, Tierkörperteilen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
- Gefrierblöcke aus Fleisch mit/ohne Knochen, getrimmt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁵		
	Coliforme Keime in 0,001 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
- Fleischmasse nach dem Separieren von Knochen der Schlachttiere (Separatorenfleisch)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁶	(Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche)	
	Coliforme Keime in 0,0001g	nicht zulässig (gleich)		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig (gleich)		
	L. monocytogenes in 25g	nicht zulässig (gleich)		
1.1.3. Fleischhalbfabrikate, knochenlos (gekühlt, angefroren, gefroren), darunter mariniert/gewürzt (ready to cook)	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
- großstückig	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁵		
	Coliforme Keime in 0,001g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		

	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
- kleinstückig	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁶	
	Coliforme Keime in 0,001 g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
1.1.4. Hackfleischhalbfabrikate (gekühlt, gefroren) (ready to cook)	Mikrobiologische Parameter:		1 Mal in 2 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
- geformt, darunter paniert	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁶	
	Coliforme Keime in 0,0001g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KBE/g (panierte Halbfabrikaten mit der Haltbarkeitsdauer über 1 Monat), höchstens	500	
- Halbfabrikate im Teighülle, gefüllt (Kohlrouladen, Zucchini), Hackfleischhalbfabrikate	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁶	
	Coliforme Keime in 0,0001g	nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KBE/g (Halbfabrikate mit der Haltbarkeitsdauer über 1 Monat), höchstens	500	
- Farce von Rind, Schwein und anderen Schlachttieren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁶	
	Coliforme Keime in 0,0001g	nicht zulässig	

	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
1.1.5. Fleischknochen Halbfabrikate (großstückig, portioniert, kleinstückig)	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 3 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁶		
	Coliforme Keime in 0,0001g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
1.2. Nebenprodukte, gekühlt, gefroren (Leber, Nieren, Zunge, Bregen, Herz), Schwarte (Schwein), Nährblut und seine Verarbeitungsprodukte	Toxische Elemente:			
	Blei	0,6; 1,0 (Nieren)		2 Mal im Jahr
	Arsen	1,0		
	Cadmium	0,3; 1,0 (Nieren)		
	Quecksilber	0,1; 0,2 (Nieren)		
	Antibiotika (außer Wildtiere):			
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 Mal im Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	Bezüglich der Tetrazykline sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 Mal im Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		

	Dioxine ****	0,000006 – Leber und deren Verarbeitungsprodukte	(berechnet auf Fett)	mind. 2 Mal im Jahr
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 Mal im Jahr
1.2.1. Nebenprodukte, gekühlt, gefroren (Leber, Nieren, Zunge, Gehirn), Schwarte (Schwein)	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 3 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig	(Probenvorbereitung mit Abflammen der Oberfläche gefrorener Blöcke)	
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
1.2.2 Nährblut	Mikrobiologische Parameter:			jede Partie
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^5		
	Coliforme Keime in 0,1g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 1,0g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig		
1.2.3 Blutverarbeitungsprodukte	Mikrobiologische Parameter:			jede Partie
- Nähralbumin	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	$2,5 \times 10^4$		
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig		
	Proteus in 1 g	nicht zulässig		
- Getrocknetes	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl,	5×10^4		

Konzentrat von Blutplasma (Serum)	KBE/g, höchstens			
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
7.5. Rohfett vom Rind, Schwein, Hammel u. a. Schlachttiere (gekühlt, gefroren). Schweinespeck gekühlt, gefroren	Toxische Elemente:			
	Blei	0,1		2 Mal im Jahr roh verarbeitet 1 Mal im Quartal
	Arsen	0,1		
	Cadmium	0,03		
	Quecksilber	0,03		
	Antibiotika:			
	Chloramphenikol	nicht zulässig	höchstens 0,0003 mg/kg	1 Mal im Quartal
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	höchstens 0,01 mg/kg	Bezüglich der Tetrazykline sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Bacitracin	nicht zulässig	höchstens 0,02 mg/kg	
	<i>Nitrosamine</i> Summe NDMA und NDEA	0,002		1 Mal im Jahr
		0,004	für geräucherten Speck	
	<i>Benzapyrene</i>	0,001	für geräucherten Speck	
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,2		1 Mal im Quartal
	DDT und seine Metaboliten	1,0		
	Dioxine***:	0,000003 - Rindfett		mind. 2 Mal im Jahr
0,000001- Schweinefett				
0,000002- Geflügelfett				
0,000002-Fett				

		gemischt		
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 Mal im Jahr
	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 3 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
7.5.1. Schweinespeck, gekühlt, gefroren, nicht gesalzen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		
	Coliforme Keime in 0,001g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
7.5.2. Produkte aus Schweinespeck- und Brust, gesalzen, geräuchert, geräuchert-gebacken	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		1 Mal in 2 Wochen Bezüglich bestimmter mikrobiologischer Kriterien sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
7.6. geschmolzene Tierfette	Parameter des oxydativen Verderbs:			1 Mal im Quartal
	Säuregrad	4,0 mg KOH/g		
	Peroxidzahl	10,0 mol active oxygen/kg		
	Toxische Elemente:			
	Blei	0,1		
	Arsen	0,1		
	Cadmium	0,03		
Eisen	0,03	gleich		
Quecksilber	0,03			
Antibiotika:				2 Mal im Jahr
Kupfer	0,4	mit Schokolade-hörner		
	Chloramphenikol	nicht zulässig	höchstens 0,01 mg/kg	

	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	höchstens 0,01 mg/kg	Bezüglich der Tetrazykline sind zusätzliche sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Bacitracin	nicht zulässig	höchstens 0,02 mg/kg		
	Dioxine***:	0,000003- Rindfett	berechnet auf Fett		mind. 2 Mal im Jahr
		0,000001- Schweinefett			
		0,000002- Geflügelfett			
0,000002- gemischtes Fett					

** Die Rückstandszahl der Pestizide ist zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe eingesetzt wurden.

*** Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen:

- die Höchstmenge gilt nicht für die Produkte mit Fettgehalt unter 1% ;
- hier und nachstehend: Dioxine bilden eine Summe von polychlorierten Dibenzodioxinen und polychlorierten Dibenzofuranen und werden als Summe Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO-TEFs) berechnet (Anlage 5)

5 Geflügelfleisch einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch

5.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgenden Vorschriften der Russischen Föderation/ Zollunion wurden in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- 06 Vorschriften für die veterinäre Untersuchung von Schlachttieren sowie für die veterinär-hygienische Begutachtung von Fleisch und Fleischprodukten (27.12.1983) ⇒ 06
- 07 Veterinär-hygienische method. Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe (31.08.2004) ⇒ 07
- 08 Einheitl. Veterinäransforderungen (Veterinärhygien.) Anforderungen an Waren, die der Veterinärkontrolle (-Überwachung) unterliegen ⇒ 08
- Entwurf Technisches Reglement Fleisch der Russischen Föderation; Stand 2009 (On approval of technical regulations for requirements to meat and meat products and production and circulation thereof) ⇒ TR (RU) FI.
- Entwurf Technisches Reglement der Zollunion zur Lebensmittelsicherheit; Stand 2011 (Technical regulations concerning safety of food products) ⇒ TR (ZU) LM

In der Tabelle sind bestimmte Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum EU-Recht gelten, aber auch einige Hinweise, die dem EU-Recht entsprechen. Alle diese Forderungen sind aufgeführt, weil in den Inspektionen auf sie besondere Aufmerksamkeit gelegt wurde.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1		Anlieferung		
1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel I; II; III • TR (RU) FI. Anh. 2, 4. 	Desinfektionsmöglichkeiten im Bereich der Zufahrt zum Betrieb	• §§ 2, 17 ViehVerkV	Im Tierseuchenfall greifen die amtlich angeordneten tierseuchenrechtlichen Maßnahmen. Der Betrieb muss der zuständigen Behörde einen Krisen- und Maßnahmenplan für den Fall eines Ausbruchs einer Tierseuche vorlegen. Darin sind Vorkehrungen für Desinfektionsmöglichkeiten an allen Zugängen zu definieren. Das Verfahren muss von der Behörde genehmigt

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				sein.
1.2	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel IX, 4. 	Die Begleitdokumente der Tiere beinhalten Informationen zum Gesundheitsstatus und zur Anwendung von Arzneimitteln	<ul style="list-style-type: none"> Anhang II, Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Die Lebensmittelketteninformation muss für alle angelieferten Tiere vorliegen.</p> <p>Der Betrieb verfügt ggf. über ein zusätzliches Verfahren zur Kontrolle der Anforderungen an die Dokumentation auf Ebene der zuliefernden landwirtschaftlichen Betriebe.</p>
1.3	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel I; III, 11. TR (RU) Fl. Anh. 2, 3. 	Die Transportwege von Lebendvieh- und Fleischfahrzeugen dürfen sich nicht kreuzen.	<ul style="list-style-type: none"> Anhang III Abschnitt II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Die Betriebe müssen ein Fließbild vorlegen, in dem die Wege der Lebendvieh- und Fleischfahrzeuge klar aufgezeichnet sind. Beide Wege müssen auf dem Gelände deutlich gekennzeichnet und physisch voneinander getrennt sein.</p> <p>Sollte eine physische Trennung nicht möglich sein, hat der Betrieb nachvollziehbar andere, strikte und verlässliche Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko zu minimieren (z. B.</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				zeitliche Trennung, räumliche Trennung, Reinigung und Desinfektion, organisatorische Maßnahmen). Die Umsetzung ist regelmäßig zu dokumentieren. Die zuständige Behörde überprüft, dass diese Trennung eingehalten wird.
2		Prozesskontrolle		
2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 06, Kapitel 1.4; 1.7; 1.10; Kapitel 4 • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel IX 6. • TR (RU) Fl. 6. h) 	Angelieferte Tiere werden vor der Schlachterlaubnis einer Schlachtieruntersuchung durch einen Tierarzt unterzogen. Bei Abweichungen muss eine Verdachtsdiagnose gestellt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt I, Kap. II, B und Abschnitt II, Kap. III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 • Anhang I, Abschnitt IV, Kap. V, A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Alle Schlachttiere werden von einem amtlichen Tierarzt einer Schlachtieruntersuchung unterzogen.
2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 06, Kapitel 2.2.4 • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X 	Schlachtkörper, Kopf, Geschlinge und Magen-Darmtrakt müssen zur Untersuchung synchron laufen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt II, Kap. IV der Verordnung (EG) Nr. 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Der Betrieb muss eine Arbeitsanwei-

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
	<ul style="list-style-type: none"> • TR (RU) Fl. 6. m) 		853/2004	sung vorlegen, die die Überprüfung des synchronen Verlaufs beschreibt und wie im Falle von Abweichungen vorgegangen wird.
2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel X 	Unvollständig vorgestellte Schlachtkörper sind als untauglich zu bezeichnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt II, Kapitel V, Nr. 1b) der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Vor der Fleischuntersuchung heruntergefallene Organe und andere Teile des Schlachtkörpers sind in einem separaten Behältnis (Zuordnung zum Schlachtkörper) der Untersuchung zuzuführen und anschließend zu entsorgen. Wenn die Vollständigkeit der Organe und Schlachtkörper nicht gegeben ist, dann ist dieser Schlachtkörper als untauglich zu beurteilen.</p>
2.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 06, Kapitel 4.7 	Nach der Geflügelschlachtung ..., soweit pathologisch anatomische Veränderungen am Kopf, an der Haut oder an den Gefäßen entdeckt werden, werden ... die Schlachtkörper selbst samt inneren Organen auf den Tisch weitergeben, wo der Tierarzt eine detaillierte Fleischschau durchführt.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang I, Abschnitt IV, Kapitel V, B Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 	<p>In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen:</p> <p>Im Raum zum Ausnehmen der Schlachtkörper ist für die vollständige amtliche Untersuchung bestimmter Schlachtkörper eine Möglichkeit (z. B. ein entsprechender Tisch) vorzusehen</p>
3		Kennzeichnung		

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 08, Kapitel 22 • TR (RU) Fl. 18. j) 	Bei zerlegtem Geflügelfleisch muss die Kennzeichnung auf der Verpackung vorhanden sein. Das Etikett muss so aufgeklebt werden, dass ein Öffnen ohne Verletzung des Etiketts nicht möglich ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Zusätzlich muss jedes Produkt (auch wenn es noch nicht mit einem Identitätskennzeichen versehen ist) bei der Lagerung und vor Verlassen des Betriebes eindeutig gekennzeichnet und zu identifizieren sein.</p> <p>Es muss eine neue Kennzeichnung des Produktes angebracht werden, wenn die Verpackung entfernt wird oder das Fleisch in einem anderen Werk weiterverarbeitet wird. In diesem Fall muss die neue Kennzeichnung die Zulassungsnummer des weiterverarbeitenden Betriebs enthalten.</p>
4		Betriebshygiene		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • TR (RU) Fl. Anh. 3, 29. 	<p>Für eine Desinfektion sollten an den folgenden Punkten Hygieneschleusen eingerichtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • an allen Ein- und Ausgängen • am Übergang vom unreinen zum reinen Bereich 	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Der Betrieb muss <i>mindestens</i> in folgende unterschiedliche Hygienezonen eingeteilt sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stall und unreine Seite Schlachtung • Reine Seite Schlachtung,

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				<p>Kühlräume, Zerlegung, Versand</p> <ul style="list-style-type: none"> • ggf. Magen-/Darmbearbeitung <p>An den Übergängen zwischen den verschiedenen Hygienezonen sind geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorzuhalten, um eine ausreichende Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen.</p>
4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel V • TR (RU) Fl. Anh. 3; 4. 	<p>Wasser, das den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht, muss in ausreichender Menge vorhanden sein.</p> <p>Trinkwasseruntersuchungen müssen bei der Wassernutzung aus der öffentlichen Wasserleitung einmal im Quartal durchgeführt werden. Bei Wasserbezug aus einer eigenen Wasserversorgungsquelle müssen monatliche Untersuchungen durchgeführt werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen im Prinzip EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Die Trinkwasseruntersuchungen müssen mindestens quartalsweise durchgeführt werden und das Wasser muss Trinkwasserqualität erfüllen, um in der Fleischindustrie verwendet zu werden. Die Untersuchungsergebnisse des Wassers müssen regelmäßig zur Verfügung gestellt werden.</p>
4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XV • TR (RU) Fl. Anh. 3; 14. 	<p>Kondenswasserbildung in Produktions- und Lagerbereichen ist zu verhindern.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	<p>Der Betrieb soll so aufgebaut sein, dass kein Kondenswasser auf den Oberflächen entsteht. Um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern, müssen Betriebe systematische vorbeugende Maßnahmen bzgl. der Kondenswasserbildung in den Produktionsräumen ergreifen und orientierende Messungen der Luftfeuchtigkeit</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				durchführen.
4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XI Nr. 1 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 13 2.1 	Die technologischen Prozesse müssen so organisiert sein, dass das Kreuzen der Ströme und die Kontakte zwischen den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen sowie die Erzeugung von genusstauglichen Fleischprodukten gewährleistet ist. Eine Kreuzung von gereinigten und benutzten Ausrüstungsgegenständen muss ebenfalls verhindert werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt II, Kap. II und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerätschaften vermeiden.</p> <p>Wo die Räumlichkeiten für das Zerlegen von Fleisch von verschiedenen Tierarten genehmigt wurden, sind Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen getroffen worden; wenn nötig durch zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung der verschiedenen Tierarten.</p>
4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XII Nr. 3 	Der Mindestabstand der Stapel von den Wänden und Kühlkörpern soll 30 cm betragen.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt II, Kapitel IV und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	Der technologische Abstand von mindestens 30 cm zwischen Produktstapeln und den Wänden der Kühlkammer muss eingehalten werden
5		Personalhygiene		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX 	Mitarbeiter des Unternehmens müssen generelle Hygiene- und Sanitäre Vorschriften	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. VIII und XII der 	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
	<ul style="list-style-type: none"> • TR (RU) Fl. 17. 	beachten.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	<p>Bei bisherigen Inspektionen wurde besonders darauf geachtet, dass in regelmäßigen Abständen Abklatschuntersuchungen der Hände des Betriebspersonals durchgeführt werden.</p> <p>Um die Sicherheit noch weiter zu erhöhen, werden in den Exportbetrieben zusätzliche Schulungen mit Inhalten zum Recht der RU/ZU für das Betriebspersonal durchgeführt.</p>
5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX • TR (RU) Fl. 17 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 16 Nr. 1 	Mitarbeiter, die mit unverpacktem Produkt umgehen, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmäßig medizinischen Untersuchungen unterziehen und müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, die das Produkt negativ beeinflussen können.	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang II, Kap. VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, i. V. m. §§ 42, 43 IfSG 	<p>Betriebe, müssen sicherstellen, dass das Personal eine gültige Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz hat. Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in der Produktion arbeiten.</p> <p>In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen:</p> <p>Es müssen zusätzlich jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibirionen) durchgeführt werden.</p>
6		Lagerung		
6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII 4. 	Lebensmittel, die für den Export in die RU/ZU geeignet sind, dürfen nicht zusammen mit ungeeigneten Produkten gelagert werden.		Der Betrieb muss in einer Verfahrensbeschreibung darstellen, wie Fleisch, das nicht für den Export in die RU/ZU

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		<p>Ungeeignete Produkte für den Export in die RU/ZU sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch von Schlachtkörpern, die sich im Raum für die weiterführende Untersuchung befanden • Zukaufware, für die die Tauglichkeit für den Export in die RU/ZU nicht mittels Vorzertifikat nachgewiesen werden kann 		<p>zugelassen ist, sicher von der Verwendung für den Export ausgeschlossen wird.</p> <p>Diese Trennung der Produktströme ist regelmäßig zu überprüfen.</p> <p>Die zuständige Behörde überwacht die Einhaltung der Verfahrensbeschreibung.</p>
6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XIII • TR FI. 8. 	<p>Die Temperaturen in den Kühlhäusern und Gefrierhäusern müssen den russischen Anforderungen entsprechen:</p> <p>Kühlagerung: 0 – 4°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels</p> <p>Gefrierlagerung: max. -8°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels</p> <p>Die Raumtemperatur für Gefrierlagerung beträgt max. -18°C</p> <p>Die Temperaturanforderungen gelten für Fleisch und Nebenprodukte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt II, Kap. IV und V und Abschnitt V, Kap. III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>Die Temperatur der Schlachtkörper muss kontinuierlich abfallen. Die Kühlräume, die für die Lagerung von Exportware in die RU/ZU vorgesehen sind, müssen den russischen Anforderungen entsprechen. Die Bildung von Schimmel und zu hoher Luftfeuchte müssen vermieden werden.</p>
6.3	<ul style="list-style-type: none"> • TR FI. 7. a) 	<p>Es ist ein Raum für die weiterführende Untersuchung (BU-Kühlraum) einzurichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anhang III, Abschnitt II Kapitel II Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 	<p>In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen:</p> <p>Die abschließbare Einrichtung muss eine Trennung des Schlachtkörpers von anderen Schlachtkörpern gewährleisten und eine unbefugte Entnahme des vorläufig beschlagnahmten</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				Schlachtkörpers sicher verhindern. Ein alleiniges Verwerfen der beschlagnahmten Tiere ist nicht ausreichend.
7		Probenahme/Laboruntersuchung		
7.1	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII, 8. TR (RU) Fl. 8., d) 	In den Kühlräumen müssen periodische mikrobiologische Kontrollen durchgeführt werden, um rechtzeitig einen Befall mit Schimmelpilzen festzustellen.		Da in den Vorgaben der RU/ZU nur der Begriff „regelmäßige Zeitabstände“ verwendet wird, wird eine quartalsweise mikrobiologische Kontrolle empfohlen.
7.2	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel VI, Nr. 7 	Die Belüftungskanäle und die Luftleitungen der technologischen Ausrüstungen sind in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen.	<ul style="list-style-type: none"> Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.
8		Sonderpunkte		
8.1	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel II TR (RU) Fl. Anh. 2 	<p>Innerhalb eines Radius von 1000 m um den Betrieb darf sich keine Wohnbebauung befinden.</p> <p>Für Schlachthöfe mit einer Kapazität von 50 bis 500 t pro Tag und für Zerlegungsbetriebe ist der Radius auf 300 m festgelegt.</p> <p>Für Betriebe mit einer Kapazität bis 5 t pro Tag ist der Radius auf 50 m festgelegt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 	<p>Alle Betriebe, die in die RU/ZU exportieren, müssen die Umgebung des Betriebsgeländes kartografisch darstellen. Wenn eine Wohnbebauung innerhalb des Radius angesiedelt ist, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern.</p> <p>Für Kühl- und Gefrierhäuser ist die russische Vorschrift nicht einschlägig.</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
8.2	<ul style="list-style-type: none"> Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel III 	Das Betriebsgelände ist durch einen mind. 2 m hohen durchgängigen Zaun abzugrenzen		<p>In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU ist Folgendes zu gewährleisten:</p> <p>Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern.</p>

5.2 Anleitung zur Probenahme

5.2.1 Mikrobiologische Untersuchungen

5.2.1.1 Untersuchung von Schlachtkörpern

Untersuchung auf Salmonellen: Pro halber Schlachttag werden 15 Einzel-Proben der Hals-haut zu 5 Proben (zu 25 g) aus jeweils 3 Einzelproben gepoolt.

5.2.1.2 Untersuchung von gekühlten Waren in Behältnissen wie z. B. Fleisch, Innereien, Fett

Von einem Behältnis wird eine 200 g Probe gewonnen, die aus 5 Portionen von 5 verschiedenen Stellen des Behältnisses zusammengestellt wird.

5.2.1.3 Untersuchung von tiefgefrorenen Blöcken

Von einem Behältnis wird eine 200 g Probe gewonnen.

5.2.2 Chemische Untersuchungen

Bei der betrieblichen Eigenkontrolle in kombinierten Betrieben (ohne Zukauf) kann sich die Untersuchung der chemischen Parameter auf die Schlachtkörpererebene oder die sensitivste Matrix (z.B. Innereien oder Fett) beschränken.

Es wird eine Sammelprobe von 5 verschiedenen einzeln entnommenen Stücken erstellt, die zusammen gut 250 g für die Probe ergeben.

5.3 Zusätzliche Untersuchungen

5.3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

Jeder Betrieb muss im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren) Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass bei Produkten, die für den Export nach der RU/ZU bestimmt sind, insbesondere für folgende mikrobiologische Parameter die Grenzwerte überschritten werden:

- Salmonellen (in allen Produktgruppen)

Diese Maßnahmen sind durch Untersuchungen zu verifizieren, die zusätzlich zu den periodisch vorzunehmenden Untersuchungen durchzuführen sind. Entsprechende Auswertungen und Untersuchungsergebnisse müssen bei der Zertifizierung sendungsbezogen zur Verfügung gestellt werden.

5.3.2 Chemische Untersuchungen

Ein Schlachtbetrieb muss im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren) Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass bei Produkten, die für den Export nach der RU/ZU bestimmt sind, insbesondere nicht zulässige Rückstände von Tetracyclinen in Geflügelfleisch auftreten (z. B. durch Vereinbarungen mit den Erzeugerbetrieben).

Diese Maßnahmen sind durch Untersuchungen zu verifizieren, die zusätzlich zu den quartalsweise vorzunehmenden Untersuchungen durchzuführen sind.

Es soll vom Schlachtbetrieb mindestens eine Probe pro 100 t Schlachtgewicht mit einer Screeningmethode³ untersucht werden. Mindestens 5 % der Proben, die mit einer Screeningmethode untersucht wurden, sollen mit einer Bestätigungsmethode³ untersucht werden.

Entsprechende Auswertungen und Untersuchungsergebnisse müssen bei der Zertifizierung sendungsbezogen zur Verfügung gestellt werden.

³ Entscheidung der Kommission vom 14.08.02 zur Umsetzung der Richtlinie 96/23/EG des Rates betreffend die Durchführung von Analysemethoden und die Auswertung von Ergebnissen (2002/657/EG)

5.4 Grenzwerte und Frequenzen bei Geflügelfleisch

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	Einwaage bei einmaliger Untersuchung, g	
1.9. Geflügelfleisch, darunter Halbfabrikate, gekühlt, gefrorene (alle Arten von Schlachtgeflügel, gefiedert, Wild)	Toxische Elemente:				2 Mal im Jahr	150,0
	Blei	0,5				25,0
	Arsen	0,1				25,0
	Cadmium	0,05				25,0
	Quecksilber	0,03				40,0
	Antibiotika (Außer Wildgeflügel):				1 Mal im Quartal Bezüglich Tetrazyklinen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	15,0
	Chloramphenikol = Levomitsetyn	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg			
	Tetrazyklin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg			
	Bazitrazyn	nicht zulässig	<0,02 mg/kg			
	Pestizide**:				1 Mal im Quartal	15,0
	Hexachlorocyclohexan (α , β , γ -Isomere)	0,1				
	DDT und Metaboliten	0,1				
	Dioxine***	0,000002 Hausgeflügel	(berechnet auf Fett)		mind. 2 Mal im Jahr	
	Radioaktivität				1 Mal im Jahr	
	Caesium – 137	200	Bq/kg			
1.9.1 Geflügel Stück- und Fleisch:	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen	250,0	
- gekühlt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1×10^4		Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig				
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig				
- gefroren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1×10^5				

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmengende, mg/kg, höchstens	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	Einwaage bei einmaliger Untersuchung, g
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
- abgepackt, gekühlt, angefroren, gefroren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	5x10 ⁵			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
1.9.2 Halbfabrikate aus natürlichem Geflügelfleisch (ready to cook)	Mikrobiologische Parameter:				
Mit Knochen- und knochenfreie, ohne Panierung	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
Mit Knochen- und knochenfreie, mit Panierung, mit Gewürzen, Saucen, Marinaden	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
- Knochenfreies Fleisch in Blocks	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
1.9.3 Halbfabrikate aus Geflügelfleisch, gehackt (gekühlt, angefroren, gefroren) (ready to cook)	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen	250,0
				Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersu-	

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	Einwaage bei einmaliger Untersuchung, g
- im Teigmantel	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶		chungen notwendig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
- in natürlicher Hülle, einschließlich gewürzter Wurst („Kupati“)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
- paniert und ohne Panierung (gehackte Halbfabrikate mit Füllung)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
1.9.4 Separatorenfleisch, Knochenrest, gekühlt, gefroren in Blocks, Knochenhalbfabrikate, gefroren	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen	250,0
- geformt, darunter paniert	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶		Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
1.9.5 Geflügelhaut	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen	250,0
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶		Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	Einwaage bei einmaliger Untersuchung, g	
1.10 Nebenprodukte, Halbfabrikate aus Geflügelnebenprodukten	Toxische Elemente:			2 Mal im Jahr	150,0	
	Blei	0,6			25,0	
	Arsen	1,0			25,0	
	Cadmium	0,3			25,0	
	Quecksilber	0,1			40,0	
	Antibiotika (Außer Wildgeflügel):				1 Mal im Quartal	15,0
	Chloramphenikol = Levomitsetyn	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg		Bezüglich Tetrazyklinen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Tetrazyklin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg			
	Bazitrazyn	nicht zulässig	<0,02 mg/kg			
	Pestizide**:				1 Mal im Quartal	15,0
	Hexachlorocyclohexan (α, β, γ-Isomere)	0,1				
	DDT und Metaboliten	0,1				
	Dioxine***	0,000002 Hausgeflügel	- (berechnet auf Fett)		mind. 2 Mal im Jahr	
	Radioaktivität				1 Mal im Jahr	
Caesium – 137	200	Bq/kg				
1.10.1 Nebenprodukte Halbfabrikate aus Geflügelnebenprodukten (ready to cook)	Mikrobiologische Parameter:			1 Mal in 2 Wochen	250,0	
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	1x10 ⁶		Bezüglich Salmonellen sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig				
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig				

** Die Rückstandszahl der Pestizide ist zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe eingesetzt wurden.

*** Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen:

- die Höchstmenge gilt nicht für die Produkte mit Fettgehalt unter 1% ;
- hier und nachstehend: Dioxine bilden eine Summe von polychlorierten Dibenzodioxinen und polychlorierten Dibenzofuranen und werden als Summe Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO-TEFs) berechnet (Anlage 5)

6 Milch und Milchprodukte

Alle Betriebe (ausgenommen Primärproduzenten), von denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Herstellung von Milcherzeugnissen bezogen werden, müssen amtlich überprüft und von den Behörden der RU/ZU gelistet sein.

6.1 Allgemeine Hinweise

6.1.1 Betriebshygiene

In Nummer 6.2 sind die Anforderungen an das Gelände und die allgemeine Beschreibung des Betriebes und die Möglichkeiten der Erfüllung dieser Vorgaben aufgeführt.

6.1.1.1 Anforderung an Räume

Nach Kap. II Abschn. 1 Nr. 1.6 der einheitlichen hygienisch-epidemiologische Anforderungen an die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegenden Produkte sind bei der Lagerung und Beförderung der Lebensmittel die Maßnahmen zur Verhinderung jeglicher Verschmutzung und Verderbs von Lebensmitteln vorzunehmen.

Einzelheiten finden sich Nr.II.4 der Checkliste.

Spezifische Angaben für Räume, in denen die Säuerungskulturen und (oder) probiotischen Kulturen hergestellt werden sind Nr. II.5.1 der Checkliste zu entnehmen (s. auch Art. 13 Nr. 3 des Föderalen Gesetz der Russischen Föderation vom 12.Juni 2008 Nr. 88-FZ "Technische Richtlinie für Milch und Milchprodukte" (TR 88)) und Abschn. VII. der MR (Methodischen Richtlinien für die Durchführung von Inspektionen in milchverarbeitenden Betrieben zwecks Überprüfung der Einhaltung der Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der Mitgliedstaaten der ZU).

An die Zubereitung der Starterkulturen für Labor- und Produktionszwecke werden strenge hygienische Bedingungen geknüpft. Es muss eine klare Abtrennung der zu diesem Zweck bestimmten Räumlichkeiten vom übrigen Betrieb erfolgen. Sehr detaillierte Anforderungen an die Räumlichkeiten und den Einsatz von Milchsäure bildende Starterkulturen in Hinsicht auf räumliche Trennung von Produktions- und Laborräumen, Hygieneschleuse, Belüftung sind in Abschn. VII. Punkt 2. bis 8. und 15 der MR dargestellt.

Spezifische Anforderungen an Räume zur Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis sind Art. 16 Nr. 2 und Nr. 3 TR 88 zu entnehmen.

Weder im Text der TR 88 noch in den „einheitlichen Veterinäransforderungen (Veterinärhygienische) Anforderungen an die Waren, die der Veterinärkontrolle (-Überwachung) unterliegen“ der Kommission der ZU vom 18. Juni 2010 sind konkrete Angaben an die Anforderungen an Böden, Wandflächen, Decken und Deckenvorrichtungen, Fenster festgeschrieben.

Gemäß Methodische Richtlinien für die Inspektionen in Milch verarbeitenden Betrieben (MRfI) Abschnitt III Nr. 6 müssen für die Desinfektion der Arbeitsschuhe an sämtlichen Eingängen (Ausgängen), die in den Produktionsbereich (aus dem Produktionsbereich) und andere Produktionsräume führen, Desinfektionswannen aufgestellt sein.

6.1.1.2 Anforderung an die Ausrüstung, Maschinen, Geräte

Nach Art. 8 Nr. 3 TR 88 sollen die mit Milcherzeugnissen bei ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und Vermarktung direkt kontaktierten Ausrüstungen, Inventar, Gefäße und Ver-

packung aus Werkstoffen hergestellt sein, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milcherzeugnissen entsprechend den Bestimmungen der Gesetzgebung der RU im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung zugelassen sind. Diese Anforderungen werden durch Konformitätsbescheinigungen erfüllt.

In den „einheitlichen Veterinäransforderungen (Veterinärhygienische) Anforderungen an die Waren, die der Veterinärkontrolle (Überwachung) unterliegen“ der Kommission der ZU vom 18. Juni 2010 sind konkrete Angaben an Anforderung an Ausrüstung, Maschinen, Geräte nicht festgeschrieben.

Zu Reinigung und Desinfektion von Ausrüstung, Maschinen, Geräten siehe Nr. II.8.1 Checkliste.

Nach Art. 21 Nr. 2.4 TR 88 sollen die Wartungspläne und -abläufe für die Ausrüstungen und das Inventar im Programm der Produktionskontrolle vorgesehen sein. Spezifische Angaben für die Behältnisse und das Inventar der Kulturenabteilung sind Nr. II.5.3 der Checkliste zu entnehmen.

Spezifische Anforderungen an technologische Ausrüstungen zur Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis sind Art. 16 Nr. 4 TR 88 zu entnehmen.

6.1.2 Personalhygiene

Gem. Art. 22 TR 88 sollen die bei den Prozessen der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milcherzeugnisse beschäftigten Mitarbeiter

- vorbeugende medizinische Untersuchungen (Überprüfungen) bei der Einstellung und regelmäßige medizinische Untersuchungen (Überprüfungen) durchlaufen;
- eine Hygieneschulung vor der Einstellung und ordnungsgemäße Attestierungen durchlaufen;
- einen Gesundheitsausweis nach vorgeschriebener Form besitzen.

Siehe Nr. II.7.2 der Checkliste

6.1.3 Produkthygiene

6.1.3.1 Wareneingang

6.1.3.1.1 Anforderungen an die Tiergesundheit

Nach Art. 5 Nr. 2 TR 88 soll die Rohmilch von gesunden landwirtschaftlichen Nutztieren auf einem Territorium gewonnen werden, das hinsichtlich der Infektions- und sonstigen für Mensch und Tier gemeinsamen Krankheiten unbedenklich ist. Art. 5 Nr. 3 o. a. Ges. führt weiter aus, dass der Konsum [...] der Milch kranker Tiere und der in der Quarantäne befindlichen Tiere unzulässig ist.

Gemäß Art. 33 Nr. 2 TR 88 wird die Erklärung über Übereinstimmung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes von juristischer Person oder selbständigem Unternehmer übernommen, die das Sammeln von Milch in Milchsammelstellen, einschl. von natürlichen Personen, durchführen, unter Voraussetzung der Einhaltung ihrerseits von Bestimmungen der Gesetzgebung der RU im Veterinärbereich, Bestimmungen des Art. 5 dieses Föderalen Gesetzes sowie unter Berücksichtigung der Ergebnisse von Untersuchungen (Prüfungen) des Gesundheitszustandes der Tiere, die von den zu staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organen der

Exekutivmacht der Subjekte der RU durchgeführt werden. Die festgelegte Laufzeit dieser Erklärung beträgt nicht mehr als ein Jahr. Bei Feststellung der Nichtübereinstimmung von Rohmilch in der Phase von Produktion, Lagerung, Transport, Vermarktung, der von roher Magermilch, Rohrahm in der Phase von Transport oder Vermarktung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes bezüglich Sicherheitskenndaten dieser Produkte sowie bei Aufkommen in den Territorien, wo Milch gesammelt wird, von Erkrankungen der Haustiere, bei denen die Verwendung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm eingeschränkt oder verboten wird, wird von dem zur staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organ der Exekutivmacht des jeweiligen Subjektes der RU eine Verfügung über die Einstellung der Vermarktung oder Lieferungen solcher Produkte in einem von der Gesetzgebung der RU festgelegten Verfahren herausgegeben. Dabei wird die Gültigkeit der genannten Erklärung eingestellt.

Kap. 27 der „einheitlichen Veterinäransforderungen (Veterinärhygienische) Anforderungen an die Waren, die der Veterinärkontrolle (Überwachung) unterliegen“ der Kommission der ZU vom 18. Juni 2010 führt folgendes dazu aus:

Zur Einfuhr ins Zollgebiet der ZU bzw. zu deren Verbringung zwischen den "Seiten" werden Milch und Milchprodukte zugelassen, die bei gesunden Tieren in Wirtschaftsbetrieben gewonnen worden sind, die offiziell von ansteckenden Tierkrankheiten frei sind, insbesondere:

- Maul- und Klauenseuche - innerhalb der letzten 12 Monate im Landesgebiet oder im Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;
- Rinderpest - innerhalb der letzten 24 Monate im Landesgebiet oder im Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;
- die Pest kleiner Wiederkäuer - innerhalb der letzten 36 Monate im Landesgebiet oder im Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;
- kontagiöse Pleuropneumonie - innerhalb der letzten 24 Monate im Landesgebiet oder im Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;
- Leukose - innerhalb der letzten 12 Monate auf dem Territorium des Wirtschaftsbetriebs;
- Brucellose der Rinder, Tuberkulose, Paratuberkulose - innerhalb der letzten 6 Monate im Wirtschaftsbetrieb;
- Brucellose der Schafe und der Ziegen, Tuberkulose der Kleinrinder - innerhalb der letzten 6 Monate im Wirtschaftsbetrieb;
- die Pocken der Schafe und Ziegen - innerhalb der letzten 6 Monate im Landesgebiet oder im Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung.

Es sind nur die in den aktuell abgestimmten Veterinärbescheinigungen genannten Tierkrankheiten handelsrelevant.

In Anh. II Abschn. IX Kap. I Nr. I.1 Buchst. a und b VO (EG) Nr. 853/2004 sind die Voraussetzung bezüglich des Gesundheitszustandes der zur Milchgewinnung gehaltenen Tiere geregelt. Somit sind die Voraussetzungen für die Rohmilch bezüglich der Anforderungen „von gesunden Tieren“ und der Unbedenklichkeit bezüglich „der Infektions- und sonstigen für Mensch und Tier gemeinsamen Krankheiten“ in allen Mitgliedstaaten rechtlich vorgegeben. Die Kontrolle ist in Anh. IV Kap. 1 Nr. 1 und Nr. 2 VO (EG) Nr. 854/2004 geregelt. Der Milch-erzeuger überprüft die Eutergesundheit und sondert Kühe mit veränderter Milch ab. Stichprobenartige Überprüfungen erfolgt gemäß Anh. II Abschn. IX Kap. I Nr. I.1 Buchst. c VO (EG) Nr. 853/2004.

Anders stellt sich die Situation bei der Freiheit von den im Einzelnen genannten „ansteckenden Tierkrankheiten“ dar. Erzeuger, Tierärzte, Untersuchungseinrichtungen etc. sind verpflichtet, den Verdacht einer anzeigespflichtigen Tierkrankheit anzuzeigen. In TSN sind der

aktuelle Tierseuchenbericht und das letzte Auftreten der genannten Tierkrankheiten erfasst (siehe Nr. I.1.15 der Checkliste).

6.1.3.1.2 Rohe Ausgangsmaterialien

Nach Art. 2 Nr. 2.1 TR 88 werden darunter Rohmilch, rohe Magermilch und Rohrahm verstanden.

Gemäß Art. 4 des o. a. Gesetzes ist

- Milch das Produkt normaler physiologischer Milchdrüsensekretion landwirtschaftlicher Nutztiere, das von einem oder mehreren Tieren während der Laktation aus einer oder mehreren Melkzeiten gewonnen wird, ohne Zusätze und ohne Entziehung jeglicher Stoffe (Art. 4 Nr. 1) und
- Rohmilch Milch, die keiner Wärmebehandlung bei Temperaturen mehr als 40 °C und keiner Verarbeitung unterzogen wurde, die eine Veränderung ihrer Bestandteile verursacht (Art. 4 Nr. 8);

6.1.3.1.2.1 Kolostrum

Nach Art. 5 Nr. 3 TR 88 ist der Konsum der Rohmilch, die binnen erster sieben Tage nach Kalben der Tiere und binnen fünf Tagen vor dem Trockenstellen (vor dem Kalben) gewonnen wurde [...] unzulässig. Gemäß Anh. III Abschn. IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 ist Kolostrum das bis zu 3 bis 5 Tagen nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Tiere abgesonderte Sekret, das ... der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht. Kolostrum kann dem zufolge getrennt von Rohmilch als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden (Auslegung siehe Nr. II.3.6 Checkliste zweiter Punkt).

Jedoch muss nach Anh. II Abschn. IX Kap. III Nr. 3 Buchst. a) i) VO (EG) Nr. 853/2004 der Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die rohe Kuhmilch das Kriterium von $\leq 400\,000$ Somatische Zellen pro ml erfüllt. Dieselbe Anforderung entsprechen den Anforderungen des Art. 5 Nr. 7.1 c in Verbindung mit Anlage 2 der TR 88 wonach die somatische Zellenzahl das zulässige Niveau von 4×10^5 nicht übersteigen soll, das für die Rohmilch bester Sorte festgelegt ist.

In Bayern nimmt der Landeskontrollverband bzw. Milchprüfring die Überprüfung der Zellzahl neben Fett, Eiweiß, Gefrierpunkt, und mesophile Keimzahl vor. In diesem Zusammenhang wird auf § 4 Abs. 3 Nr. 3 Milch-GüteV bezüglich Preiskürzungen verwiesen.

6.1.3.1.2.2 Melkhygiene

Gemäß Art 6 Nr. 6 TR 88 sollen bei der Herstellung von Rohmilch, roher Magermilch und Rohsahne (Rohrahm) von den Agrarherstellern die Ausrüstungen und Betriebsstoffe verwendet werden, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich Sicherstellung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milchprodukten zugelassen sind. Da hierzu keine genauen Vorgaben vorliegen, sind die in der EU gültigen Vorgaben nach Anh. II Abschn. IX Kap. II VO (EG) Nr. 853/2004 relevant.

6.1.3.1.2.3 Kühlung / Abholung

Nach Art. 6 Nr. 2 und 3 TR 88 soll die Rohmilch nach dem Melken der landwirtschaftlichen Nutztiere binnen 2 Stunden gereinigt und auf die Temperatur von 4 °C +/- 2 °C gekühlt werden.

Zulässig ist die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch (incl. Dauer der Lagerung der für die Separierung zu nutzenden Rohmilch) bei einer Temperatur von 4 °C +/- 2 °C nicht länger als 36 Std. einschließlich Transportzeit. Diesen Vorgaben stehen die Bestimmungen Anh. II Abschn. IX Kap. I Nr. II Buchst. B Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 entgegen, wonach Milch im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden muss (siehe Nr. II.3.6, 9. Punkt der Checkliste).

Hinsichtlich der Kühlung der Rohmilch im landwirtschaftlichen Betriebe wird in Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU die Anforderung erfüllt, wenn die mikrobiologischen Kennzahlen für Rohmilch entsprechen und bei zweitägiger Abholung die GKZ < 100.000 und Salmonellenfreiheit durch Laboruntersuchungen auf Salmonellen garantiert werden. Auf die Salmonellenuntersuchung der Rohmilch kann verzichtet werden, falls das Endprodukt pasteurisiert wird (HACCP) und auf Salmonellen untersucht wird.

Quelle:

Nach einem Protokoll vom 30.04.2009 der Arbeitssitzung der EU mit der Russischen Föderation zu Ausfuhrbedingungen für Milch und Milcherzeugnisse, das am 09.02.2010 vom BMELV übermittelt wurde, ist eine eintägige Milchabholung nicht zwingend erforderlich, wenn das Milchunternehmen durch andere Maßnahmen sicherstellt, dass die Vorgaben der RU zu Gesamtkeimzahl (< 10⁵ KbE/ml) und Salmonellen (n.n. in 25 ml) in der Rohmilch eingehalten sind. Hierfür können die EU-rechtlichen Vorgaben herangezogen werden (vgl. Punkt 5.1.2.2). Im einem weiteren Schreiben von Herrn G. G. Onishchenko (Rospotrebnadzor) an Frau Coggi (Europäische Union) vom 07.02.2011 (Az.: 01/1308-1-39) sieht die RU die Möglichkeit, auf die geforderte Untersuchung auf Salmonellen gem. Art. 5 Nr. 9 der TR 88 zu Gunsten des HACCP-Konzeptes (Pasteurisierung) bei gleichzeitiger Untersuchung des Endproduktes zu verzichten.

6.1.3.1.2.4 Anlieferung

Gemäß Art. 6 Nr. 7 TR 88 darf die Temperatur von gekühlter Rohmilch, gekühlter roher Magermilch und gekühltem Rohrahm während des Transports zur Verarbeitungsstätte bis hin zum Beginn ihrer Verarbeitung 10 °C nicht überschreiten. Rohmilch, rohe Magermilch und Rohrahm, die den festgelegten Anforderungen bezüglich ihrer Temperatur nicht genügen, sollen sofort verarbeitet werden.

Nach Art 6 Nr. 8 TR 88 erfolgt der Transport von Rohmilch, roher Magermilch und Rohrahm in dicht abgeschlossenen Behältern aus Materialien, die vom föderalen Organ der Exekutivmacht, das die Kontrolle (Aufsicht) im Bereich des sanitär-epidemiologischen Wohlergehens der Bevölkerung, Verbraucherschutz ausübt, für Milchkontakt zugelassen und verplombt sind. In den Transportmitteln soll die Aufrechterhaltung der Temperatur entsprechend den Vorgaben dieses Föderalen Gesetzes sichergestellt sein.

Diesen Vorgaben entsprechen den Bestimmungen Anh. II Abschn. IX Kap. I Nr. II Buchst. B Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004, wonach die Kühlkette während der Beförderung aufrechterhalten bleiben muss. Beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milchtemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

Die Lebensmittelunternehmer brauchen den Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III (Keimzahl bei 30 °C: ≤ 100.000 KbE/ml, Somatische Zellen: ≤ 400.000 Zellen/ml) erfüllt und:

- innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird, oder
- aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.

Eine Messung und Dokumentation der Eingangstemperatur bei der Warenannahme ist zum Nachweis der Einhaltung der Kühlkette angezeigt (siehe Nr. II.3.6, 8. Punkt der Checkliste).

Bezüglich der Materialien der Transportbehältnisse sollte eine Konformitätserklärung über die Lebensmitteleignung vorgelegt werden.

Angaben bezüglich der Herkunft, der jeweiligen Milchmenge, des Versanddatums sowie der Temperatur und Partie der angelieferten Rohmilch sind ggf. durch den Betreiber der Sammelfahrzeuge zu erfragen.

Weitere Einzelheiten siehe Nr. II.3.2 der Checkliste.

Darüber hinaus sind gemäß Kap. VI Nr. 7 des Entwurfes der MR die Milchschräuche und Tankanschlußstutzen vor der Milchannahme zu desinfizieren und mit Trinkwasser abzuspülen. Nach Abschluss der Milchannahme sollen die Schläuche gereinigt, desinfiziert, mit einem Blindstopfen verschlossen und am Tank auf einen Bügel aufgehängt werden.

Ferner werden nach Art 6 Nr. 9 TR 88 die Lagerung und der Transport von Rohmilch, roher Magermilch und Rohrahm durch Konformitätserklärung und Angaben gem. Teil 23 und 24 des Art. 36 dieses Föderalen Gesetzes begleitet. Diese Erklärungen beinhalten auf den mitzuführenden Frachtpapieren folgende Angaben:

- Bezeichnung solcher Produkte;
- Identifikationskenndaten (außer Massenanteil der Milchtrockenstoffe) solcher Produkte (für juristische Personen und selbständige Unternehmer);
- Angabe des Herstellers solcher Produkte als natürlicher Person bzw. selbständiger Unternehmer in Form: Name, Vorname, Vatersname - oder Firma der juristischen Person (Agrarunternehmen, Bauernwirtschaft, Farmerwirtschaft);
- Adresse des Herstellers der Produkte;
- Volumen (in Liter) oder Gewicht (in kg) der Produkte;
- Versanddatum und -uhrzeit (Std., Min.) der Produkte;
- Versandtemperatur der Produkte;
- Partie-Nr. solcher Produkte.

Dabei sollen die Rohmilch, rohe Magermilch, Rohsahne (Rohrahm), Milcherzeugnisse aus nichtindustrieller Fertigung, die von natürlichen Personen in den Märkten, einschließlich Agrarmärkten vermarktet werden, mit Angaben über Ort ihrer Herstellung (Adresse), Bezeichnung der Produkte und Herstellungsdatum versehen werden.

Siehe Nr. II.3.4 der Checkliste.

Nach Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002 muss die Rückverfolgbarkeit jedoch jederzeit gegeben sein (siehe Punkt: 8.7 Rückverfolgbarkeit).

6.1.3.1.2.5 Mikrobiologische Anforderungen an Rohmilch

Die angelieferte Rohmilch muss den Anforderungen nach Nummer 6.3 entsprechen und nach den dort angegebenen Untersuchungsfrequenzen untersucht werden. Neben den hier genannten Untersuchungen sind sensorische Untersuchungen der Rohmilch vorzunehmen.

6.1.3.1.2.6 Chemische Anforderungen (Rückstände)

Gemäß Art. 5 Nr. 4 TR 88 soll der Hersteller die Sicherheit der Rohmilch im Sinne des Fehlens darin enthaltener Restbestände von Inhibitoren, Wasch-, Desinfektions- und Neutralisierstoffe, Wachstumsförderer für Tiere (einschl. Hormonpräparate), Medikamente (einschl. Antibiotika) sicherstellen, welche in der Viehzucht zur Mast, Behandlung vom Vieh und (oder) Vorbeugung von Krankheiten angewandt werden (siehe Nr. II.6.2, 12. Spiegelstrich der Checkliste).

In Deutschland werden systematische Untersuchungen auf Hemmstoffe in der Anlieferungsmilch durch die beauftragte Stelle (z. B. Landeskontrollverbände oder Milchprüfing) bzw. betriebliche Eigenkontrollen durch die Molkereien durchgeführt (siehe auch Nr. II.3.6, 3. Punkt der Checkliste).

Untersuchungsmethoden für Hemmstoffrückstände müssen die speziellen russischen Anforderungen erfüllen und mindestens die genannten Substanzen Chloramphenicol, Gruppe der Tetracycline, Penicillin und Streptomycin z. B. CHARM II erfassen. Nach EU-Recht vorgesehene Tests (z. B. BR-Test) bleibt davon unberührt (s. 6.2 Nr. 6.2 Tirt 13). Die Durchführung der Hemmstofftests findet unter geeigneten Bedingungen nach Betriebs- oder Methodenanleitung statt.

Gemäß der Tierhalter-Arzneimittel-Nachweisverordnung muss der Landwirt den Einsatz von Arzneimitteln dokumentieren.

Bei positiven Hemmstoffbefunden (z. B. bei Schnelltest, BR-Test, Charmtest) ist eine lückenlose Dokumentation und der Nachweis über die erforderliche Entsorgung der Rohmilch vorzulegen.

Anforderungen an die Rohmilch, die für die Herstellung der Nahrungsprodukte mit bestimmten Verbrauchseigenschaften (Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, sterilisierte Milch, einschl. der konzentrierte oder kondensierte Milch, Käse, diätetische Nahrungsprodukte) bestimmt sind, sind Kap. 2 Art. 5 Nr. 7 bzw. Kap. 2 Art. 6 Nr. 3 der TR 88 zu entnehmen.

6.1.3.1.3 Verarbeitete Ausgangsmaterialien

Die Milchverarbeitungsprodukte müssen die Anforderungen nach Nummer 6.3 erfüllen.

6.1.3.2 Produktion, Lagerung und Beförderung

Die Anforderungen an die Herstellung und an spezielle technologische Prozesse bei der Herstellung der Milcherzeugnisse sind Kap. 3 Art. 8 und 9 der Bestimmungen der TR 88 zu entnehmen. Dabei sind in Kap. III Art. 8 o. a. ges. die Anforderungen zunächst sehr allgemein formuliert und stellen lediglich auf die Bestimmungen der Gesetzgebung der RU im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Gesetzgebung der RU über Veterinärwesen und Gesetzgebung über Umweltsicherheit ab.

Die mit Milcherzeugnissen bei ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und Vermarktung direkt kontaktierten Ausrüstungen, Inventar, Gefäße und Verpackung sollen aus Werkstoffen hergestellt sein, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sani-

tär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milcherzeugnissen entsprechend den Bestimmungen der Gesetzgebung der RU im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung zugelassen sind.

6.1.3.3 Entsorgung

Die Entsorgung von Rohmilch bzw. Milcherzeugnissen ist sehr allgemein in Kap. 2 Art. 6 Nr. 11 bzw. in Kap. 2 Art.7 Nr. 5 und in Kap. 6 Art. 19 der TR 88 geregelt. In Deutschland sind die Bestimmungen nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bzw. Verordnung (EU) Nr. 142/2011 einzuhalten. Die jeweiligen Handelspapiere bzw. Entsorgungsnachweise gem. der genannten Rechtsnormen sind vorzulegen. Die Rohmilch wird in Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers entsorgt.

6.1.3.4 Warenausgang

Bei der Lagerung der für den Export nach der RU bestimmten Waren ist eine strikt getrennte Aufbewahrung von anderen Waren erforderlich. Dies kann durch einen abgesperrten/abgetrennten Lagerbereich oder Schilder mit eindeutiger Zuordnung erfolgen.

Ab Zeitpunkt der Zweckbestimmung zur Ausfuhr nach RU oder ZU vorgesehene Produkte getrennt gelagert werden, z. B. durch gekennzeichnete Stellplätze oder Bereiche oder auch elektronisch gesteuerte Lagersysteme. Für die Vermarktung sind sehr allgemeine Anforderungen in Kap. 6 Art. 17 Nr. 1 bis 3 der TR 88 festgeschrieben:

- Vermarktet werden die Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte und dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.
- Bei der Übergabe der Milcherzeugnisse durch den Hersteller oder eine Person, die die Funktion des ausländischen Herstellers ausübt, an den Verkäufer werden ihm gleichzeitig die Kopien der Dokumente übergeben, die die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes belegen.
- Vor der Vermarktung der Milcherzeugnisse ist der Verkäufer verpflichtet, das Vorhandensein der in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Angaben über diese Produkte und die Übereinstimmung dieser Angaben mit den Dokumenten des Herstellers zu überprüfen.

Die Milcherzeugnisse müssen die Anforderungen nach Nummer 6.3 erfüllen.

6.1.4 Prozesshygiene

In Kap. 3 Art. 9 TR 88 werden Anforderungen für einzelne spezifische technologische Prozesse festgelegt:

6.1.4.1 Hitzebehandlung

Die Hitzebehandlung ist in Kap. 3 Art.9 Nr. 6 bis 8 TR 88 geregelt. Danach werden drei verschiedene Verfahren unterschieden:

6.1.4.1.1 Pasteurisieren

Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch oder Milcherzeugnisse. Das Pasteurisieren kann verschiedenen Ablauf (nach Temperatur, Dauer) bei Temperaturen von 63 bis 120 °C mit einer Heißhaltezeit haben, die eine Senkung der Menge beliebiger pathogener Mikroorganismen in Rohmilch und Milcherzeugnissen auf ein Niveau sichert, bei dem diese Mikroorganismen keinen wesentlichen Schaden für menschliche Gesundheit verursachen können. Das Niedertemperatur-Pasteurisieren erfolgt bei einer Temperatur nicht höher als 76 °C und wird durch Inaktivieren alkalischer Phosphatase begleitet. Das Hochtemperatur-Pasteurisieren kann verschiedene Abläufe (nach Temperatur, Dauer) bei Temperaturen von 77 bis 120 °C haben und wird durch Inaktivieren sowohl der Phosphatase, als auch der Peroxydase begleitet. Die Kontrolle der Effizienz der Pasteurisierung erfolgt in folgenden Verfahren:

- biochemisches Verfahren (Phosphatase- oder Peroxydaseprobe, Enzymproben je nach Temperatur der Pasteurisierung) durch Untersuchung von Proben der Milch oder Milcherzeugnisse. Die Probenahme erfolgt aus jedem Behälter nach seiner Füllung mit pasteurisiertem Produkt.
- mikrobiologisches Verfahren durch Untersuchung von Proben der Milch oder Milcherzeugnisse auf Vorhandensein von Indikatormikroorganismen. Die Entnahme solcher Proben erfolgt nach der Kühlung der wärmebehandelten Produkte. Der Rhythmus von Prüfungen bei der Kontrolle der Effizienz der Pasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt.

6.1.4.1.2 Sterilisieren

Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch und Milcherzeugnisse. Das Sterilisieren erfolgt bei Temperaturen über 100 °C mit einer Heißhaltezeit, deren Dauer die Einhaltung durch fertige Milcherzeugnisse von Anforderungen der industriellen Keimfreiheit sicherstellt. Die Kontrolle der Effizienz der Sterilisierung erfolgt durch die Untersuchung von Proben der Milch und Milcherzeugnisse auf Einhaltung der Anforderungen industrieller Keimfreiheit. Der Rhythmus der Prüfungen bei der Kontrolle der Effizienz der Sterilisierung und Ultrapasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt;

6.1.4.1.3 Ultrapasteurisierung

Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch und Milcherzeugnisse. Die Ultrapasteurisierung verläuft im Strom im geschlossenen System mit einer Heißhaltezeit von mindestens 2 Sekunden in folgenden Verfahren:

- durch Kontakt des zu behandelnden Produktes mit erhitzter Oberfläche bei einer Temperatur von 125 bis 140 °C;
- durch direktes Vermischen von Sterildampf mit dem zu behandelnden Produkt bei einer Temperatur von 135 bis 140 °C. Die Ultrapasteurisierung mit anschließender aseptischer Verpackung sichert die Einhaltung der Anforderungen der industriellen Keimfreiheit. Die Kontrolle der Effizienz der Ultrapasteurisierung erfolgt durch die Untersuchung von Proben der Milch und Milcherzeugnisse auf Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes. Der Rhythmus bei der Prüfung der Effizienz der Ultrapasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt.

Die Vorgaben werden durch die in der EU vorgeschriebenen Wärmebehandlung von Rohmilch gem. Anh. II Abschn. IX Kap. II Nr. II.1 VO (EG) Nr. 853/2004 erfüllt.

6.1.4.2 Einsatz von Starterkulturen etc.

In Kap. 4 TR 88 werden die Anforderungen an die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse verwendeten funktionell notwendigen Komponenten aufgeführt. Unter funktionell notwendigen Komponenten werden Säurewecker, probiotische Mikroorganismen (Probiotika), präbiotische Stoffe (Präbiotika), Enzympräparate, milchfremde Komponenten verstanden, die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse zugeführt werden und für die Herstellung der fertigen Milcherzeugnisse unentbehrlich sind. Die Anforderungen nach Nummer 6.3 müssen eingehalten werden.

Besondere Anforderungen bei der Herstellung dieser funktionell notwendigen Komponenten werden an Räume, Gerätschaften und an das Personal der Herstellung dieser funktionell notwendigen Komponenten gestellt. Siehe dazu Abschnitt 4.2 sowie Punkt II.5 der Checkliste, Art. 13 TR 88 und Abschn. VII. der MR.

Während in der RU das zur Behandlung dieser funktionell notwendigen Komponenten eingesetzte Personal eine spezifische Ausbildung erfährt, ist diese Tätigkeit in Deutschland Teil der Ausbildung von Molkereifachpersonal.

Besondere Anforderungen an die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis und ihre Herstellungsprozesse sind Kap. 5 Art. 14 bis 16 der TR 88 zu entnehmen.

6.1.5 Reinigung und Desinfektion (R+D)

Hierunter ist nicht die Reinigung der Rohmilch gemäß Art. 9 Nr. 1 TR 88 zu verstehen. Jedoch sind gemäß Art. 21 TR 88 Nr. 3 die im Programm der Produktionskontrolle vorzusehenden Terminpläne und Abläufe der Sanitärbehandlung, Reinigungsmaßnahmen, Arbeiten bei der Desinfektion gemeint. Gemäß Art. 10 TR 88 dient die Wäsche (Anmerkung: Reinigung) und Desinfektion der Produktionsräume, Ausrüstungen, des Inventars, der Behälter, Beförderungsmittel dazu die Sicherheit der Milcherzeugnisse sicherstellen, ihre erneute Verunreinigung zu verhindern und in einem Rhythmus durchgeführt werden, der im Programm der Produktionskontrolle festgelegt wird. Die verwendeten Mittel sollen in der Lebensmittelindustrie zugelassen sein. Die Reinigung und Desinfektion der Behälter für die Herstellung und Aufbewahrung der Milch und Milcherzeugnisse soll nicht später als 2 Stunden nach jeder Entleerung durchgeführt werden. Die Ausrüstungen, die im Laufe von mehr als 6 Stunden nach der Reinigung und Desinfektion nicht genutzt werden, sollen vor jeder Nutzung eine Neudesinfektion durchlaufen. Bei Stillstand der Ausrüstungen im Laufe von mehr als 2 Stunden sollen die pasteurisierte Milch oder standardisierte (eingestellte) Mischungen der Ausgangsmilcherzeugnisse einer erneuten Pasteurisierung unterzogen werden, die Rohrleitungen und Ausrüstungen sollen neu gereinigt und desinfiziert werden. Die Effizienz der Reinigung und Desinfektion wird durch Laboruntersuchungen in einem im Produktionsprogramm festgelegten Umfang und Rhythmus kontrolliert.

Siehe Nr. II.8 der Checkliste.

Gemäß Kap. IV Nr. 15 des Entwurfes der MR sind nach jeder Milchablieferung die Milchtanks zu reinigen und desinfizieren. Der Reinigungs- und Desinfektionserfolg ist gemäß Kap. IV Nr. 16 des Entwurfes der MR zu überprüfen.

Gemäß Kap. IV Nr. 17 des Entwurfes der MR sollen die Reinigungsanlagen aus verschiedenen nicht kommunizierenden Kreisläufen (Rohmilch/Rohprodukte, Sterilisierungs/Pasteurierungsanlagen, Tanks/Leitungen und Füllrichtungen für pasteurisierte Produkte und fermentierte Produkte für Kinder, etc.) bestehen.

6.1.6 Temperaturkontrollen

Vorgaben von Kühl- und Erhitzungstemperaturen sowie ggf. dazugehörige Zeitvorgaben finden sich an verschiedenen Textstellen in der TR 88. Die Kontrolle der Einhaltung der geforderten Temperaturen bzw. Zeit-Temperatur-Funktionen hat hierbei nicht ausschließlich in Form von Kontrolle der Aufzeichnungen, sondern für die Pasteurisierung beispielsweise gemäß Art. 9 Nr. 6 a TR 88 biochemisch oder gemäß Nr.6b TR 88 mikrobiologisch zu erfolgen und somit sind entsprechenden Aufzeichnungen zu führen und zu prüfen. Gemäß Art. 9 Nr. 17 TR 88 sind bspw. bei der Schmelzkäseherstellung 83°C einzuhalten. Im Rahmen der industriellen Milchproduktion wird standardmäßig die Erhitzung in online-Verfahren mittels geeichter Messinstrumente überwacht. Die biochemischen Methoden werden stichprobenartig zur Verifizierung der online-Verfahren durchgeführt.

6.1.7 Konformitätserklärungen

Anlagenkonformität:

Gemäß Art. 8 Nr. 4 TR 88 erfolgt die Bewertung der Konformität der Sicherheitsanforderungen der technologischen Prozesse bei der Herstellung und Vermarktung der Milcherzeugnisse bei ihrer Projektierung. Das beinhaltet die Erklärungen über die Zulassung der verwendeten Geräte/Materialien in der Lebensmittelindustrie (vgl. VO (EG) Nr. 1935/2004)

Produktkonformität:

Gemäß Art. 24 Nr. 1 Abs. 3 TR 88 dient die Identifikation der Milch der Feststellung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Angaben, die in der vom Hersteller oder Verkäufer vorgelegten Verbraucherinformation, Konformitätserklärung oder Konformitätszeugnis aufgeführt sind.

Gemäß Art. 29 Nr. 1 TR 88 besteht Bestätigungspflicht für die Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse, die im Raum der RU vermarktet werden, mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes in Form einer Erklärung über Konformität (nachfolgend Konformitätserklärung) oder durch Zertifizierung in einem in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Verfahren. Weitere Erläuterungen zu diesbezüglichen Verantwortlichkeiten folgen in Art. 30ff der TR 88.

6.2 Checkliste

Den zuständigen Behörden dient die Checkliste als Grundlage für die Überprüfung der Betriebe auf Einhaltung der Anforderungen der Vorschriften der RU/ZU. In sie sind Erfahrungen aus Inspektionsreisen und die Vorschriften der RU/ZU eingeflossen. Falls bestimmte Abschnitte (z. B.: 3. Anlieferung der Rohmilch, 5. Herstellung von Säuerungskulturen und probiotischen Kulturen) nicht zutreffen, kann dies vermerkt werden.

Eine Übersicht der Dokumente, die der Betrieb vorlegen und laufend aktualisieren muss, ist unter Nr. 2 der Checkliste Teil I dargestellt.

Checkliste für Molkereibetriebe in der Vorbereitungsphase (Checkliste I)

I

1. Allgemeine Informationen zur Tätigkeit des Unternehmens:

1.1. Name des Unternehmens	
1.2. Amtliche Zulassungsnummer/Amtliche Identifikation (z. B. Hinweis auf ein Register bei der zuständigen Behörde)	
1.3. Zulassungsdokument (Bestätigung) der zuständigen Behörde (bitte Kopie beifügen)	
1.4. Anschrift des Unternehmens (mit Angabe des Verwaltungskreises, der Kommune, der Provinz usw.)	
1.5. Arten der Tätigkeit, die das Unternehmen ausübt, z. B.: Herstellung von Hartkäse, Joghurt, Kasein	
1.6. Datum der Errichtung / (ersten) Inbetriebnahme	
1.7. Datum der letzten Rekonstruktion; kurze Beschreibung der wesentlichen Baumaßnahmen z. B. zulassungsrelevante Maßnahmen	
1.8. Gesamtzahl der Beschäftigten im Unternehmen (Stand:):	
a) Arbeiter/-innen und Verwaltungsangestellte	
gesamt	
darunter tiermedizinisches Fachpersonal	
b) im Unternehmen tätige Angestellte zuständiger Behörden (staatlicher Dienste)	
gesamt	entfällt, da im Unternehmen keine Angehörigen der zuständigen Behörden angestellt sind
darunter Tierärzte	
1.9. Anzahl der Schichten / Schichtdauer (in Stunden)	

1.10. Produktionskapazität des Unternehmens a) mögliche	
Rohmilchannahme (Tonnen pro Tag)	
Milchverarbeitung (Tonnen pro Tag)	ggf. Milcherzeugnisverarbeitung (Tonnen pro Tag)
gleichzeitige Lagerung produzierter Milcherzeugnisse (Tonnen):	
b) tatsächliche (derzeit)	
Rohmilchannahme (Tonnen pro Tag)	
Milchverarbeitung (Tonnen pro Tag)	ggf. Milcherzeugnisverarbeitung (Tonnen pro Tag)
- gleichzeitige Lagerung produzierter Milcherzeugnisse (Tonnen):	
- u. a. Haupterzeugnisse der Milchverarbeitung:	
1.11. Liste der Drittstaaten, für die von der zuständigen Behörde eine offizielle Exportgenehmigung erteilt wurde	
1.12. Datum (falls Daten bereits vorliegen) der ersten Exportlieferung nach Russland (Monat und Jahr)	
1.13. Datum der letzten Exportlieferung nach Russland (falls Lieferungen bereits erfolgt sind, bitte Kopie der Veterinärbescheinigung beifügen)	
1.14. Angaben zu den Zulieferunternehmen und dem Gebiet, aus dem Rohware bezogen werden:	
Gesamtzahl und Auflistung der Gebietskörperschaften, in denen sich die Zulieferbetriebe (Sammelstellen) für Rohmilch befinden	
Anzahl der Zulieferer	
darunter Milchsammelstellen	
größte Entfernung zwischen Zulieferbetrieb (Milchsammelstelle) und Betrieb (km)	
maximale Transportdauer für Rohmilchtransporte bis zum	

Unternehmen (Stunden)	
Gesamttierbestand in allen Zulieferbetrieben	
bei Verarbeitung von Rohmilch aus anderen Ländern, bitte eine Liste mit Angabe der Länder, der Milchlieferungsmenge pro Jahr und des prozentualen Anteils an der gesamten Liefermenge beifügen	
<i>Bitte Muster jener Formulare beifügen, mit der die Warenannahme bei Anlieferung der Milch im Betrieb erfolgt; rechtliche Grundlagen, die dieses Verfahren und Formularformen vorschreiben.</i>	
<p>1.15. Tierseuchensituation in jenen Gebieten, aus denen die Milch bezogen wird, mit Angabe der von den zuständigen Behörden erfassten Erkrankungen der Tiere. Wurden in den Betrieben, aus denen die Rohware bezogen wird, Seuchenbekämpfungsmaßnahmen durchgeführt? TSN (https://tsn.fli.bund.de/TSN-Online/Statistik/Monatsberichte.aspx) gibt Auskunft über anzeige- und meldepflichtige Tierseuchen innerhalb Deutschlands. WAHID gibt Auskunft über Tierseuchen anderer Mitgliedstaaten und Staaten, die Mitglied der OIE (http://web.oie.int/wahis/public.php?page=home).</p>	

1.16. Produktionsumfang (nach Haupterzeugnissen) in den letzten drei Jahren (in Tonnen):

Erzeugnisarten	Jahr	Jahr	Jahr

1.17. Absatzmärkte für die Erzeugnisse des Unternehmens (Angabe der absoluten Mengen in Tonnen)

	Jahr	Jahr	Jahr
Inlandsmarkt			
EU-Staaten			
Drittländer			
darunter Russland			

2. Unterlagen (bitte vor Ankunft der russischen Inspektoren vorbereiten und systematisieren, um die praktische Arbeit vor Ort zu organisieren):

Lageplan des Unternehmens

Alle im Unternehmen vorliegenden Protokolle/Berichte der amtlichen Veterinärbehörden (und/oder Protokolle/Berichte mit Bezug zum Unternehmen) für die letzten drei Jahre

Zusammenstellung von 7-10 Kopien von Veterinärbescheinigungen oder internen Unterlagen zu Erzeugnissen, die nach Russland exportiert wurden (bitte auch für die Jahre zuvor, falls solche Lieferungen bereits erfolgt sind)

Anmerkung für eine Inspektionsreise:

Weitere Dokumente sollten vorliegen z. B. Grundriss des Betriebs mit Wasserentnahmestellen, Schreiben zum Bekanntwerden der russischen Rechtsvorschriften, Personalschulungen, Unterlagen über Infektionsschutzgesetz, HACCP-Konzept, Verträge z. B. Schädlingsbekämpfung, Subunternehmern)

Die betrieblichen Proben werden nicht in amtlichen Laboreinrichtungen untersucht. Der Betrieb sollte Informationen zur Zulassung/Akkreditierung seiner Untersuchungseinrichtung zur Verfügung stellen.

Gesamtzahl der von amtlichen Laboreinrichtungen (mit amtlicher Zulassung) untersuchten Proben für die letzten drei Jahre (die Untersuchungen in betriebseigenen Laboreinrichtungen sind nicht zu berücksichtigen), u. a.:

- der eingehenden Rohware,
- der produzierten Erzeugnisse,
- Produktionsobjekte (Anlagen, Verpackung, Personal, Wasser u. a.)

Unterlagen und Untersuchungsergebnisse für die letzten drei Jahre, die die Sicherheit der Erzeugnisse bestätigen (vorab systematisiert, die entsprechenden Aktenordner sind mit Lesezeichen zu versehen, Dateien bei computergestützter Buchführung usw.):

- im Rahmen staatlicher Programme (Angabe der Untersuchungsart – u. a. auf Schwermetallsalze, toxische Elemente, Antibiotika, Radionuklide),
- im Rahmen betrieblicher Eigenkontrollen.

Checkliste für russische Inspektoren bei der Inspektion von Molkereibetrieben (Checkliste II)

II

1. Allgemeine Angaben

<p>1.1. Liegen die für die Exporterzeugnisse relevanten russischen Normen und Anforderungen im Unternehmen (Liste der Dokumente), u. a. das Föderale Gesetz der Russischen Föderation Nr. 88-FS vom 12.06.2008 (Technische Reglement für Milch und Milcherzeugnisse), in der Amtssprache des Landes vor? Angabe des Datums, wann das Dokument im Unternehmen eingegangen ist und der tatsächlichen Maßnahmen zu deren Umsetzung.</p>	<p>siehe FIS-VL-Ordner TR 88 und ZU-Rcht müssen in deutscher Sprache ausgedruckt vorliegen</p>
<p>1.2. Nachweis anhand von Dokumenten, dass eine Kommission der zuständigen Behörde das Unternehmen besucht (inspiziert) hat, [um sicherzustellen], dass die russischen Anforderungen voll und ganz erfüllt werden? Zusammensetzung (Status) der Kommission der zuständigen Behörde (u. a. Vertreter der zentralen Behörde, der Behörde des autonomen Gebietes, der Provinz, der für das Unternehmen zuständige Amtstierarzt)?</p>	<p>Fachgutachtliche Stellungnahme zur Überprüfung der Betriebe auf Einhaltung des russischen Rechts Kontrollberichte Kontrollfrequenz mind.1 x jährlich Siehe auch Nr. 2.3</p>
<p>1.3. Liegen die geltenden nationalen Rechtsvorschriften im Land der Inspektion vor? [Angabe der] Rechtsvorschriften (Bezeichnung, Nummer und Datum der Verabschiedung/Bestätigung, zuständige Behörde, die das Dokument verabschiedet hat), die [Folgendes] festlegen:</p>	<p>national/europäische einschlägige Rechtsnormen, u. a. VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853, VO (EG) Nr. 2073/2005, LFGB, LMKV, LmHV, LmHV-Tier, MilchgüteVO in Papierform oder online, in derzeit gültigen Fassungen sowohl im Milch verarbeitenden Betrieb als auch in der Behörde</p>
<p>Bedingungen für die Gewinnung der Rohmilch</p>	
<p>technologische Prozesse für die Produktion von Milchverarbeitungserzeugnissen</p>	
<p>Prozesse für die Verwendung, Lagerung, den Transport, die Verpackung und Kennzeichnung von Milch und Milchverarbeitungserzeugnissen</p>	
<p>Vorschriften für die Verwendung, Verarbeitung und Entsorgung potentiell gefährlicher Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Milch und der dabei anfallenden Abfälle</p>	<p>VO (EG) Nr. 1069/2009, VO (EU) Nr. 142/2011</p>

2. Gelände und allgemeine Beschreibung des Betriebes

<p>2.1. Entspricht der vorgelegte Geländeplan des Unternehmens den tatsächlichen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Inspektion (wurden die Änderungen rechtzeitig eingetragen)?</p>	<p>aktueller Grundrissplan des Betriebes</p>
<p>2.2. Entsprechen die Produktionskapazitäten und Kapazitäten bezüglich der Produktpalette den laut Plan vorgesehenen Parametern?</p>	<p>aktueller Betriebsspiegel</p>
<p>2.3. Wird die Kontinuität der Produktionsprozesse beachtet? Vermeidung der Überschneidung von Wegen, auf denen Rohstoffe und fertige Erzeugnisse, saubere und unsaubere Transportbehältnisse usw. transportiert werden.</p>	<p>Lagerung: Ware für Export in RU von Rest im Lager getrennt (z. B. abgesperrter Lagerbereich oder Schilder, logistische Trennung über elektronisches Warensystem) strikte Trennung von verpackter oder offener Ware, verarbeiteter oder unverarbeitungsfähiger Ware Lebensmittel, TNP, bei Rohmilchannahme auch anliefernder und abholender Transportfahrzeuge; Verpackungsmaterial oder Rohwaren dürfen nicht in Produktionsräumen gelagert werden</p> <p>Warenfluss: Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerätschaften vermeiden. Die Betriebe müssen ein Fließbild vorlegen, in dem die Wege der MSW- und Lieferfahrzeuge klar aufgezeichnet sind. Beide Wege müssen auf dem Gelände deutlich gekennzeichnet und physisch voneinander getrennt sein. Sollte eine physische Trennung nicht möglich sein, hat der Betrieb nachvollziehbar andere, strikte und verlässliche Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko zu minimieren (z. B. zeitliche Trennung, räumliche Trennung, Reinigung und Desinfektion, organisatorische Maßnahmen, entsprechende Verifizierung durch Eigenkontrollmaßnahmen). Die Umsetzung ist regelmäßig zu dokumentieren. ggf. AA mit detaillierter Beschreibung von Arbeitsabläufen im Betrieb (z. B. zeitliche Trennung)</p>
<p>2.4. Gibt es eine Hygieneschutzzone im Umkreis des Unternehmens, in der eine Bebauung mit Wohngebäuden / Errichtung weiterer Industriebetriebe untersagt ist, und eine Abtrennung von Tierhaltungsbe-</p>	<p>Alle Betriebe, die in die RU/ZU exportieren, müssen die Umgebung des Betriebsgeländes kartografisch darstellen. Wenn eine Wohnbebauung innerhalb des Radius</p>

<p>etrieben von Molkereien (Angabe der Entfernung in km) zur Gewährleistung veterinärrechtlicher Vorschriften?</p>	<p>angesiedelt ist, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern (vgl. II.2.6). Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern; alternativ ist auch Videoüberwachung möglich. Bebauungsplan/Flurkarte (Katasterauszug bzgl. durch landwirtschaftliche Nutztiere genutzte Flächen) Abstand zu Betrieben mit Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren (Auszug aus TSN). Empfehlenswert ist den Abstand konkret anzugeben. Abstand zu Wohngebieten 100 m bzw. 50 m, falls Produktionsvolumen weniger als 10 t/Tag (z. B. Katasterauszug bzgl. durch landwirtschaftliche Nutztiere genutzte Flächen) keine nachteilige Beeinflussung (betriebliches Eigenkontrollkonzept (vgl.Nr. II.7.1))</p>
<p>2.5. Zustand des Produktionsgeländes und der Zufahrtswege. Einhaltung der Sauberkeit, Vorhandensein eines festen Belages und guter Entwässerungsanlagen, Schaffung von Bedingungen, um Verunreinigungen im Unternehmen und der für den menschlichen Verzehr bestimmten Milcherzeugnisse zu vermeiden.</p>	<p>Zufahrtswege, Durchgangswege, Fußgängerwege, Be- und Entladeflächen sowie Durchgänge müssen einen festen Belag besitzen, der Staubentwicklung verhindert, glatt und wasserundurchlässig sowie für Reinigung und Desinfektion leicht zugänglich ist. Niederschlags-, Tau- und Abwasser müssen über einen Abfluss in die Kanalisation verfügen.</p>
<p>2.6. Vermeidung schädlicher Ereignisse:</p>	
<p>Einfluss unerwünschter Faktoren, wie z. B.: [Einwirkungen durch] Sand, Staub, Rauch und Luftverschmutzungen</p>	<p>Darstellung der Luftführung; davon abhängig ggf. Spezifikation des Luftfilters, Protokoll des regelmäßigen Filterwechsels; AA für den Filteraustausch/-reinigung in QM etablieren. ggf. mikrobiologische Untersuchungen der Raumluft Einhaltung der Anforderungen des Bundes-Immissionsschutzgesetzes (BImSchG)</p>
<p>Schutz vor unerwünschten Tieren, u. a. vor Hunden, Katzen sowie Insekten, Nagetieren oder Vögeln</p>	<p>Schädlingsbekämpfungskonzept</p>
<p>2.7. Plan zur Insekten- und Nagetierbekämpfung. Gibt es ein konkretes Programm (einen Plan) für die Insekten- und Nagetierbekämpfung, die eine systematische Vernichtung von Nagetieren, Insekten usw. gewährleistet? Umsetzung des Plans nach Maßgabe der geltenden Vorschriften. Aufstellen von Mäusefallen; entspricht die Anzahl der Fallen den Vorgaben laut Plan?</p>	<p>Schädlingsbekämpfungskonzept</p>
<p>2.8. Gebäudekonstruktion. Sicherheit der Hauptanlagen. Ist ausreichend Platz vorhanden? Wird das Gebäude im erforderlichen Zustand erhalten?</p>	<p>Baugenehmigung Einhaltung der BImSchG-Anforderungen Gebäudewartungsplan</p>

<p>2.9. Sind die Räume, in denen Tätigkeiten ausgeübt werden, die eine Verunreinigung der Erzeugnisse und der Rohstoffe zur Folge haben, von den anderen Flächen abgetrennt?</p>	<p>Hygieneschleuse Trennung rein/unrein</p>
<p>2.10. Wasserversorgung im Unternehmen: Trennung von Trinkwasserleitungen und Leitungen für technisches Wasser; unterschiedlicher Farbanstrich der Rohrleitungen. Wird kaltes und warmes Trinkwasser bereitgestellt?</p>	<p>Nr. III.7 MR (Entwurf der methodischen Richtlinien für die Durchführung von Inspektionen in milchverarbeitenden Betrieben zwecks Überprüfung der Einhaltung der Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der Mitgliedstaaten der Zollunion) Zapfstellenplan Wasserinstallationsplan unterschiedliche Kennzeichnung für Brauch- und Trinkwasser an den Leitungen</p>
<p>2.11. Kontrolle der Qualität und der Sicherheit des für die technologischen Prozesse genutzten Wassers.</p>	<p>Nr. III.6, Spiegelstrich 14 MR Dokumentation Trinkwasseruntersuchungen (eigene Untersuchungen, öffentlicher Versorger) Sofern Brauchwasser für technologische Prozesse genutzt wird, muss dieses untersucht werden.</p>
<p>2.12. Sind Reinigungs- und Kanalisationsanlagen vorhanden und sind sie wirksam, werden Betriebskontrollen durchgeführt?</p>	<p>zweckdienliche Abwasserableitungssysteme gem. Anh. II Kap. I Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004 Abwasseruntersuchungen; nur falls betriebseigene Anlagen (vgl. Nr. III.6, Spiegelstrich 15 MR)</p>

3. Anlieferung der Rohmilch

<p>3.1. Gibt es auf dem Unternehmensgelände/außerhalb des Geländes eine Anlage zur Reinigung und Desinfektion der Milchtankwagen? Welches Desinfektionsverfahren kommt zum Einsatz?</p>	<p>falls nein, Nachweise über R & D vorlegen, AA zum Einsatz des Reinigungs- und Desinfektionsverfahrens z. B. Abklatschproben oder mikrobiologische Untersuchungen des Nachspülwassers von Sammelwagen</p>
<p>3.2. Gibt es einen geschlossenen Raum für die Anlieferung der Rohmilch? Hygienezustand des Raumes zum Zeitpunkt der Inspektion</p>	<p>Es ist eine Überdachung (mindestens über das Mannloch hinaus) erforderlich unter zusätzlichen Bedingungen: Zugangssicherung der Einfahrt zur Molkerei, Schloss am Einfüllstutzen oder ähnliche Maßnahmen zur Verhinderung des unbefugten Zugriffs AA zur Vermeidung von Kontamination AA zu Hygieneverhalten des Fahrers (Diese Vorgaben gelten auch für die Anlieferung z. B. von Molke)</p>
<p>3.3. Verfügt das Unternehmen über eigene Spezialfahrzeuge für Abholung und Anlieferung der Rohmilch?</p>	<p>falls nein, vertragliche Regelungen mit Subunternehmer Nachweise über R & D vorlegen</p>
<p>3.4. System und Verfahren bei der Vorlage der Begleitdokumente für Rohmilch bei deren Anlieferung in der Molkerei.</p>	<p>Anforderungen nach Art. 6 der TR 88 werden erfüllt durch den Tourenplan, damit ist jeder Erzeuger erfasst und die Rückverfolgbarkeit gem. Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002 gewährleistet. Zusätzlich kann die privatrechtliche Regelung durch Lieferverträge mit den Landwirten dargestellt werden.</p>
<p>3.5. Gibt es Vordrucke für die Begleitdokumente, mit denen die Rohmilch angeliefert wird?</p>	<p>s. Punkt 3.4</p>
<p>3.6. Bestätigung der Qualität und der Sicherheit der angelieferten Rohmilch gemäß russischer Vorschriften</p>	
<p>Freiheit der Gebiete, in denen sich die Lieferbetriebe befinden, von ansteckenden Tierkrankheiten und Zoonosen und Gesundheitszustand der milchgebenden Kühe der Herde hinsichtlich dieser Krankheiten.</p>	<p>TSN: anzeigepflichtige Tierseuchen WAHID (vgl. Nr. I.1.15) Anzeigepflicht für den Erzeuger, Tierärzte, Untersuchungseinrichtungen etc. Tierseuchenbericht über die letzten 12 Monate aus TSN (https://tsn.fli.bund.de/TSN-Online/Statistik/Monatsberichte.aspx) Der Status ist jeweils dem monatlichen Tierseuchenbericht des TSN zu entnehmen.</p>
<p>Kontrolle der Verwendung der Milch, die in den fünf Tagen vor dem Abkalben und in den ersten sieben Tagen nach dem Abkalben gewonnen wurde, sowie der Milch, die von kranken Tieren, Tieren, die sich in Quarantäne befinden, und innerhalb der Wartezeit für das Absetzen von Arzneimitteln gewonnen wurde. Wie werden die oben genannten Gruppen von der restlichen Herde getrennt (isoliert)? Nachweis anhand von</p>	<p>Die Anforderungen nach Art. 5 Nr. 3 TR 88 werden erfüllt durch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung des Milcherzeugers auf Euter-gesundheit, z. B. Absondern der Kühe mit veränderter Milch und Einhaltung der Wartezeit (s. Punkt 3.6. Nr. 3). - Systematische Prüfung der Anlieferungsmilch durch die Molkereien.

<p>Unterlagen, dass die von diesen Tieren gewonnene Milch sichergestellt und entsorgt wurde.</p>	<p>Bzgl. der Kolostralphase nach Art. 5 Nr. 7.1 i. V. m. Anlage 2 der TR 88 werden die Anforderungen erfüllt, durch Einhaltung europäischer Kriterien für Zellzahl /Hemmstoffe gemäß VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>Erhöhte Zellzahl und veränderte Farbe bei Milch wird durch Preisabschlag beim Milcherzeuger sanktioniert. länderspezifisch unterschiedlich, z. B. MPR in Bayern prüft Fett, Eiweiß, Gefrierpunkt, Zellzahl und GKZ Sowohl die Molkerei als auch der Erzeugerbetrieb entsorgen mangelhafte Rohmilch in eigener Verantwortung.</p>
<p>Freiheit der Rohmilch von Rückständen, die auf Hemmstoffe, Reinigungs-, Desinfektions-, Neutralisierungsmittel, Wachstumsstimulatoren (u. a. Hormonpräparate), Arzneimittel (u. a. Antibiotika) zurückzuführen sind, die in der Tierhaltung zur Mast, Behandlung und zur Vorbeugung von Erkrankungen eingesetzt werden.</p>	<p>Die Anforderungen des Art. 5 der TR 88 wird erfüllt, durch Kapitel 6.3, Nr. 2.1 „Milch, Rahm“ Darüber hinaus ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet europäische Anforderungen einzuhalten, wie z. B. VO (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, RL 96/22/EG, VO (EU) Nr. 37/2010 Laboruntersuchungen des Betriebs sind vorzulegen (Eigenkontrollkonzept der Einganguntersuchung der Molkerei). Systematische Prüfung der Anlieferungsmilch durch die Molkerei</p>
<p>Entspricht die Rohmilch den Werten gemäß russischen Anforderungen?</p>	<p>Laboruntersuchungen des Betriebs sind vorzulegen</p>
<p>Entspricht die Rohmilch den zulässigen Werten für den Gehalt an potentiell gefährlichen Stoffen, Keimen und somatischen Zellen?</p>	<p>Laboruntersuchungen des Betriebs sind vorzulegen</p>
<p>Thermische Vorbehandlungsverfahren (Temperatur, Dauer der Behandlung) von Rohmilch. Sind diese Informationen in den Begleitdokumenten aufgeführt?</p>	<p>Wird in der Regel in DE beim Milcherzeuger nicht angewendet</p>
<p>Sind die Anlagen und Geräte und Materialien, die bei der Produktion und beim Transport von Rohmilch und Rohsahne zum Einsatz kommen, für den Kontakt mit Milcherzeugnissen zugelassen?</p>	<p>Anforderungen nach Art. 8 der TR 88 wird erfüllt durch Konformitätserklärungen, dass LM-Eignung vorhanden ist.</p>
<p>Sind die Fahrzeuge mit Kühlsystemen ausgestattet, die die Einhaltung der erforderlichen Temperatur gewährleisten? Sind die Milchtransportbehälter mit fest verschließbaren Deckeln versehen?</p>	<p>Die Einhaltung der Anforderungen nach Art. 6 der TR 88 kann nachgewiesen werden durch Messung der Wareneingangstemperatur incl. Dokumentation Nachweise über Aufrechterhaltung der Kühlkette (<10 °C) z. B. durch Messung in der Abtankleitung mit einem Temperaturfühler (Klasse PT 100) Angelieferte Rohmilch von über 10 °C wird sofort der Verarbeitung zugeführt.</p>

	Sofort bedeutet innerhalb von 2 Stunden Zentrifugieren ist ausreichend Kühlen ist jedoch nicht ausreichend, sondern Verarbeitung ist innerhalb von 2 Stunden zu beginnen und unverzüglich abzuschließen)
Werden die Bedingungen für die Lagerung der Rohmilch bis zum Beginn der Verarbeitung eingehalten?	Die Anforderungen nach Art. 6 der TR 88 werden erfüllt, wenn die mikrobiologischen Kennzahlen für Rohmilch den Vorgaben des ZU-Rechts entsprechen (Kapitel 6.3 Nr. 2.1). Bei zweitägiger Abholung: Die GKZ < 100.000 eingehalten wird Falls Endprodukt pasteurisiert wird (HACCP) und auf Salmonellen untersucht wird, kann Untersuchung in der Rohmilch auf Salmonellen entfallen
Wie wird Rohmilch und Rohsahne entsorgt, die nicht den Sicherheitsanforderungen entspricht?	Handelspapiere Entsorgungsnachweise gem. TNP-Rechtsnormen
Wie werden Filtermaterialien (Filter) bei der Anlieferung der Rohmilchware gereinigt und desinfiziert (bei Anlieferung in Intervallen – nach jeder Unterbrechung, bei Einzellieferanten – nach jeder Anlieferung, bei kontinuierlicher Anlieferung – mindestens einmal pro Schicht)	Die Anforderung nach Art. 9 der TR 88 werden erfüllt durch Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie Wartungsplan Entfällt, wenn Molkerei keine Filtermethoden einsetzt (die Milch wird mit Separatoren gereinigt)

4. Zustand der Produktions- und Nebenräume

4.1. Sind die Abmaße der Produktionsräume ausreichend, um eine Verarbeitung unter zufrieden stellenden Hygienebedingungen zu ermöglichen?	
4.2. Gestattet die Ausgestaltung und Ausstattung der Arbeitsplätze eine strikte Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen, um eine Verunreinigung der Milcherzeugnisse zu verhindern und eine Kreuzkontaminierung, die Überschneidung von Warenströmen und technologischen Prozessen auszuschließen?	vgl. 2.3
4.3. Werden die Arbeitsplätze, die Arbeitsgeräte und Rohstoffe ausschließlich zur Milchverarbeitung genutzt?	
4.4. Sind die Pausenräume für die in den Produktionshallen tätigen Arbeitskräfte nach dem Hygiene-schleuseprinzip ⁴ ausgestattet?	
4.5. Werden Oberbekleidung und private Kleidung der Mitarbeiter und Arbeits- und Schutzkleidung in getrennten Garderoben aufbewahrt?	Strikte Trennung von rein/unrein.
4.6. Sind für das Personal ausreichend Umkleiden vorhanden?	Strikte Trennung von rein/unrein.
4.7. Zustand der Umkleiden (Sauberkeit, Hygiene, Qualität der Beleuchtung und Belüftung)	
4.8. Unmöglichkeit eines direkten Zugangs (Eingangs) aus den Produktionshallen zu den Gülle-/Mistbehältern, Kotgraben, Toiletten, Pissoiren, und/oder Abwässerkanälen	
4.9. Sind die Toilettenräume sauber und funktionsfähig?	
4.10. Sind die Toilettenräume mit Wasserhähnen ausgestattet, die, ohne sie zu berühren, bedient werden können? Sind geruchsfreie Waschmittel und Desinfektionsmittel vorhanden; sind Einweghandtücher vorhanden?	
4.11. Sind in den Toilettenräumen anschauliche Informationen (Hinweisschilder) angebracht, die darauf hinweisen, dass die Hände nach dem Aufsuchen der Toilette unbedingt zu waschen sind?	
4.12. Heizung, Beleuchtung, Belüftung:	
Wird durch die vorhandenen technischen Systeme die Umsetzung der technologischen Prozesse und die Einhaltung der Bedingungen für das Personal nach Maßgabe geltender Rechtsvorschriften gewährleistet?	

⁴ Gemeint ist die strikte Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen. [A. d. Ü.]

Ist die Beleuchtung ausreichend, sind die Leuchtkörper für die künstliche Beleuchtung sauber und in einem guten Zustand?	
Ist der Luftaustausch ausreichend und wird die Luft ausreichend von Verunreinigungen / Ausdünstungen gereinigt?	
4.13. Böden:	
Sind sie aus wasserabweisenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden, rutschfesten Material und ohne Spalten und Risse?	
Sind sie sauber und in einem guten Zustand?	
Ist der Wasserabfluss durch die Bodenneigung in die mit Geruchsverschlüssen ausgestatteten Abflüsse und gegebenenfalls in die sorgfältig gereinigten und desinfizierten Abwasserleitungen gewährleistet?	
4.14. Wände:	
Sind sie hell mit einer glatten Oberfläche, leicht zu pflegen, fest und undurchlässig?	
Sind sie sauber und in einem guten Zustand?	
Sind die Zwischenräume zwischen Böden und Wänden und anderen Trennwänden gut abgedichtet?	
4.15. Türen:	
Sind diese aus einem festen, leicht zu pflegenden Material?	
Sind sie sauber und in einem guten Zustand?	
4.16. Decken:	
Sind sie leicht zu pflegen und so konstruiert, dass die Kondensation von Wasserdampf, das Abblättern [der Farbe] und Schimmelbildung minimiert wird?	
Sind sie sauber und in einem guten Zustand?	
4.17. Fenster und andere Öffnungen:	

Wird durch die Konstruktion eine Ansammlung von Schmutz und Staub verhindert?	
Sind sie sauber und in einem guten Zustand?	
4.18. Wird durch die Konstruktion der Anlagen, Apparate und Milchleitungen [Folgendes] gewährleistet:	
die Möglichkeit, alle Teile, die mit Milch und Milcherzeugnissen in Berührung kommen, zu reinigen, abzuspülen und zu desinfizieren	
der vollständige Abfluss der Milch, der Wasch- und Desinfektionslaugen	
Anschluss an das Kanalisationssystem mit Unterbrechung des Abflusses durch Trichter, die mit Geruchsverschlüssen ausgestattet sind	

5. Herstellung von Säuerungskulturen und probiotischen Kulturen

Anforderungen an Säuerungskulturen gemäß Art. 12, 13, 26 der TR 88

<p>5.1. Der Raum, in dem die Säuerungskulturen und (oder) probiotischen Kulturen hergestellt werden, entspricht den folgenden Anforderungen:</p>	
<p>Sie befinden sich im gleichen Produktionsgebäude wie die Produktionsräume, in denen Säuerungskulturen und (oder) probiotische Kulturen verwendet werden, sind jedoch von ihnen getrennt (Betreten über eine Schleuse zum Wechseln der Schutzkleidung und über eine Desinfektionsmatte).</p>	<p>In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Kulturenherstellung muss grundsätzlich in einem eigenen Raum mit eigener Lüftung hergestellt werden. Auf einen Raum kann verzichtet werden, wenn es sich um ein geschlossenes System z. B. Sterilluftbeaufschlagter Tank oder Direktstarter handelt. AA für Mitarbeiter (z. B. Desinfektion der Kulturverpackung) Zutritt und Handhabung nur durch speziell geschultes Personal, Nachweise vorlegen (in RU ist gesonderte Ausbildung erforderlich) Kulturen dürfen nicht mit anderen Gegenständen, Zutaten etc. zusammen gelagert werden. Reinigung und Desinfektion der Räume und Ausrüstung erfolgt gem. Art. 10 der TR 88 (siehe Punkt 8)</p>
<p>Es gibt ein Be- und Entlüftungssystem und ein wirksames System zur Reinigung und Behandlung der Luft.</p>	
<p>Die Kulturenabteilung und die Schleusen sind mit Bakterizidlampen oder anderen Spezialvorrichtungen zum Schutz der Säuerungskulturen und (oder) probiotischen Kulturen vor Verunreinigungen versehen.</p>	<p>z. B. Spezialvorrichtung: Steriltanks</p>
<p>5.2. Betriebsfremden Personen ist das Betreten der Kulturenabteilungen nicht gestattet.</p>	
<p>5.3. Die Behältnisse und das Inventar der Kulturenabteilung</p>	
<p>sind gekennzeichnet</p>	
<p>werden nach dem Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit einem Dampfsterilisationsapparat sterilisiert.</p>	
<p>Die sauberen Behälter und das saubere Inventar werden in desinfizierten Regalen oder auf speziellen Podesten gelagert und mit sauberem Pergamentpapier oder Polyethylenfolie abgedeckt.</p>	
<p>Werden die sauberen Behälter und das saubere Inventar länger als 24 Stunden bis zur Benutzung gelagert, so werden sie erneut gereinigt und desinfiziert.</p>	<p>AA</p>

<p>5.4. Für jede Charge Säuerungskulturen wird eine Bescheinigung zur Bestätigung der Qualität und der Sicherheit ausgestellt. Es ist nicht gestattet, Säuerungskulturen (lyophilisierte Kulturen, Laborkulturen und Produktionskulturen) zu verwenden, deren Haltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist, sowie Produktionskulturen mit erhöhter Azidität.</p>	<p>Wenn nicht alle Parameter über Spezifikationen abgedeckt sind, muss der LMU die geforderten Parameter untersuchen lassen (Kapitel 6.3, Nr. 2.11). Dies gilt auch für Säureregler Nährmedien, Enzympräparate und Starterkulturen (Kap. 2 aus der Gruppe 04 der TR-88)</p> <p>Identifikationswerte für Säurewecker: Herkunft der Mikroorganismen, Arten und Typen der Mikroorganismen; Zahl lebensfähiger Zellen pro Gramm oder pro Volumeneinheit des Säureweckers</p> <p>Testcharge für Kulturen, z. B. Spezifikationen, Analysezertifikat, pH-Wert-Messung</p> <p>Einsatz der Kulturen muss dokumentiert werden</p> <p>Lagerungstemperaturen und Verfalldaten des Herstellers beachten, i. d. R. bei -35 bzw. +4 °C</p> <p>Lagerung in eigenen für RU/ZU speziell gekennzeichneten Behältnissen</p>
<p>5.5. Die Impfkulturen und Produktionskulturen werden von den dafür eingeteilten und verantwortlichen Personen hergestellt, die bei der Herstellung der Produktionskultur und des Erzeugnisses ebenfalls die Milch mit Säuerungskulturen beimpfen.</p>	<p>Nachweis über Schulungen des Personals</p> <p>Verantwortung zur Einhaltung liegt bei LMU, betriebsinterne Schulung</p>
<p>5.6. Die Kontrollen der Sicherheit der Säuerungskulturen und (oder) probiotischen Kulturen auf Einhaltung der geltenden Standards (s. <i>Anlage</i>) werden von Arbeitskräften durchgeführt, die hierfür eine Spezialausbildung absolviert und eine Zulassung besitzen.</p>	<p>Siehe II.5.5.</p>

6. Laboruntersuchungen

In der TR 88 werden Labormethoden genannt, die in der EU z. T. keine Anwendung finden: z. B. Wärmebeständigkeit nach alkoholischer Probe, Lab- und Gärprobe (grobe Aussage zur Zusammensetzung der vermehrungsfähigen Keimflora der Rohmilch), Keimgehalt der Milch nach Reduktaseprobe (ungefähres Maß der Belastung der Milch mit rasch vermehrenden Keimen).

Es wird eine räumliche Trennung bei der Aufbewahrung von Probenmaterial und Reagenzien, Nährmedien usw. gefordert. Auf peinliche Ordnung bei der Aufbewahrung von Reagenzien, Nährmedien, etc. ist zu achten. Reagenzien, Nährmedien, etc. mit abgelaufenen Haltbarkeiten sind zu entfernen.

Untersuchung auf Identifikationsmerkmale wird von allen Verarbeitungsprodukten gefordert (sensorisch, physikalisch-chemisch, mikrobiologisch).

Ergänzende Informationen für Rechtsgrundlage zu Untersuchungen sind aufgeführt in: Art. 5, Art. 20, 21 (Produktionskontrollen), Art. 24-26 (Identifikationsmerkmale) i. V. m. Anl. 9-10 der TR 88.

6.1. Gibt es im Unternehmen ein Labor, das über eine Zulassung zur Durchführung von Untersuchungen zu Parametern verfügt, die für die Bestimmung der Sicherheit der hergestellten Erzeugnisse charakteristisch sind? Falls dies nicht zutrifft – gibt es eine akkreditierte Laboreinrichtung, die die oben genannten Kontrollen durchführt; wie weit ist diese vom Unternehmen entfernt?	
6.2. Durchführung von Laborkontrollen zur Überprüfung der Qualität der angelieferten Milch und Sahne	
organoleptische Eigenschaften (täglich von jeder Sendung)	Dokumentation der organoleptischen Untersuchung (Prüfung von Aussehen, Konsistenz, Geschmack, Geruch, Farbe)
Temperatur in °C (täglich von jeder Sendung)	Vgl. 3.6 Wareneingangskontrollen
Bestimmung der Azidität mittels Titration der Milch in °T ⁵ (täglich von jeder Sendung)	Indirekte Methoden zur Erfassung der mikrobiologischen Qualität der Milch. Aussage zur Belastung der Milch mit Milchsäurebakterien Azidität mittels Titration. Die Azidität erfasst die Qualität der Pufferkapazität der Milch. Die Umrechnung erfolgt von Säuregrad in Grad Turner
Fettanteil in % (täglich von jeder Sendung)	
Dichte in kg/m ³ ⁶ (täglich von jeder Sendung)	

⁵ Grad Turner – Wert zur Angabe des Säuregrades der Milch (vergleichbar mit SH-Wert) lt. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE> (russische Version) wird als Umrechnungsformel folgende Gleichung angegeben: 1°SH = 2,5°T [A. d. Ü.]

⁶ Angabe es Exponenten fehlte im Original. [A. d. Ü.]

Reinheitsgrad / wörtlich: Reinheitsgruppe (täglich von jeder Sendung)	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Reinheitsgradbestimmung entfällt, da Melkhygiene und Milchreinigung beim Landwirt Separator und/oder Filter in der Molkereien trennt Schmutzpartikel ab; früher wurde Zellstoffiltertest zur Bewertung der Verschmutzung durchgeführt
Keimzahl in KBE/g (mindestens 1x alle 10 Tage)	Untersuchung mindestens gemäß Milchgüteverordnung (länderspezifisch unterschiedlich, z. B. MPR in Bayern untersucht 2 x monatlich)
Eiweißanteil in % (mindestens 2x monatlich)	
Gefrierpunkt in °C (täglich von jeder Sendung)	Untersuchung mindestens gemäß Milchgüteverordnung alternativ auch Dichtemessung oder Be der Trockenmasse
Vorkommen von Phosphatasen (bei Verdacht auf Wärmebehandlung)	
Gruppe/Grad der Temperaturbeständigkeit (täglich von jeder Sendung)	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Temperaturbeständigkeit wird erreicht durch Einhaltung der GKZ und Säuregradbestimmung
somatische Zellzahl in Tsd./cm ³ (mindestens 1x alle 10 Tage)	Untersuchung mindestens gemäß Milchgüteverordnung (länderspezifisch unterschiedlich, z. B. MPR in Bayern untersucht 2 x monatlich)
Hemmstoffrückstände (mindestens 1x alle 10 Tage)	Siehe Kapitel 6.3 Dokumentation der Anlieferuntersuchung Untersuchungsmethode für Hemmstoffrückstände muss die speziellen russischen Anforderungen erfüllen und mindestens die genannten Substanzen Chloramphenicol, Gruppe der Tetracycline, Penicillin und Streptomycin z. B. CHARM II erfassen. Nach EU-Recht vorgesehene Tests (z. B. BR-Test) bleiben davon unberührt.
6.3. Durchführung täglicher Laborkontrollen zur Überprüfung der Sicherheit	Anforderungen zur Frequenz und Parameter siehe Kapitel 6.3
der Hilfsmaterialien	Hilfsmaterialien sind z. B. Lab, Calciumchlorid, Kulturen
der Säuerungskulturen	siehe Punkt 5.4

der Enderzeugnisse	
6.4. Häufigkeit der Laborkontrollen:	
der mikrobiologischen Werte der Enderzeugnisse (<i>bei Milch, Sahne, Sauermilchgetränken - mindestens 1x alle 5 Tage, bei Smetana⁷ und Quark – mindestens 1x alle 3 Tage</i>)	siehe Kapitel 6.3
Hygienezustand der Anlagen/Geräte (<i>mindestens 1x pro Dekade</i>)	
Sauberkeit der Hände jedes einzelnen Mitarbeiters (<i>mindestens 3x monatlich</i>)	Bei bisherigen Inspektionen wurde besonders darauf geachtet, dass in regelmäßigen Abständen Abklatschuntersuchungen der Hände bei Betriebspersonal und amtlichem Personal durchgeführt werden.
6.5. Gibt es im Unternehmenslabor eine mikrobiologische Werkbank zur Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen mit einem Raum zum Anlegen spezieller Schutzkleidung (Kittel, Haube oder Kopftuch)? Sind die Werkbänke mit Bakterizidlampen ausgestattet (ausgelegt für 2,5 W/m ^[2] ⁸), die nach Beendigung der Arbeit ausgeschaltet werden, und erfolgt die Reinigung der Räume, nachdem das Personal die Räume für eine Dauer von 30-60 min. verlassen hat?	
6.6. Wird die Werkbank für mikrobiologische Untersuchungen täglich mit einer heißen Seifenlaugenlösung gereinigt? Werden die Räume wöchentlich durch Abwischen aller Oberflächen mit Desinfektionsmitteln desinfiziert?	
6.7. Befinden sich die Dampfsterilisationsapparate zur Sterilisation des Geschirrs und der Nährmedien in einem speziellen isolierten Raum?	
6.8. Kontrolle der Aufbewahrungsdauer	
des sterilen Geschirrs – in fest verschließbaren Schränken oder Kästen mit Deckeln (<i>maximal 30 Tage</i>)	alternativ kann Einweggeschirr bzw. -instrumente verwendet werden
der sterilen Medien – im Kühlschrank bei einer Temperatur von 4-6°C (<i>maximal 14 Tage</i>)	

⁷ Saure Sahne mit hohem Fettgehalt, vergleichbar mit crème fraîche. [A. d. Ü.]

⁸ Angabe des Exponenten fehlt. Angabe in eckigen Klammern ist eine Ergänzung der Übersetzung. [A. d. Ü.]

7. System der betrieblichen Eigenkontrollen

Produktionskontrollen gem. Art. 20, 21 der TR 88

7.1. Gibt es im Unternehmen ein Programm (System), um die Sicherheit der produzierten Erzeugnisse zu kontrollieren, das die folgenden Elemente umfasst. Die Umsetzung jedes Programmelements ist anhand von Dokumenten zu belegen:	HACCP-Verfahren Eigenkontrollen/Probenpläne für russische Parameter gemäß Kapitel 6.3 QM-Systeme
Häufigkeit der Kontrollen und Umfang der Kontrollmaßnahmen;	
Kontrolle der Qualitäts- und Sicherheitsparameter der Rohstoffe, Komponenten, der fertigen Milcherzeugnisse, Merkmale zu deren Identifizierung;	
zu kontrollierende Etappen (kritische Kontrollpunkte) des Produktionsprozesses;	
Kontrolle der Lagerungs- und Transportbedingungen der Rohware, Zutaten, der fertigen Milcherzeugnisse, der jeweiligen Haltbarkeitsdauer;	Art. 9 Nr. 20 TR 88: „Kühlung – ... Die Kühlung der wärmevorbehandelten Milch und ihrer Verarbeitungsprodukte (außer Eiscreme, Käse, Käsereiprodukten, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukten, trockenen, konzentrierten, eingedickten, sterilisierten Milchverarbeitungsprodukten) erfolgt auf eine Temperatur nicht höher als 6 °C binnen höchstens zwei Stunden; Art. 4 Nr. 73) TR 88 definiert weiches Speiseeis: Speiseeis mit Temperaturen von -5 bis -7 °C, das an die Verbraucher direkt nach Freezer vermarktet wird; Art. 4 Nr. 74) TR 88 definiert härtegekühltes Speiseeis: Speiseeis, das nach Freezer einer Kühlung auf die Temperatur von max. -18 °C unterzogen wird und diese Temperatur bei der Aufbewahrung, Beförderung und Vermarktung behält; Ab Zeitpunkt der Zweckbestimmung zur Ausfuhr in RU oder ZU vorgesehene Produkte getrennt gelagert werden, z. B. durch gekennzeichnete Stellplätze oder Bereiche oder auch elektronisch gesteuerte Lagersysteme.
Kontrolle der Einhaltung der technologischen, veterinärrechtlichen Anforderungen und der Hygienevorschriften während der Produktion;	
Zeitpläne und Ablauf der sanitären Behandlung, Reinigung, Desinfektion, Maßnahmen zur Insekten- und Rattenbekämpfung der Produktionsräume, der Anlagen und des Inventars;	
Zeitpläne für die Wartung der Anlagen und des Inventars und Ablauf der Wartung;	
Maßnahmen, die die Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleisten;	

Arten des Rückrufs, Nachbehandlung und Verarbeitung der Rohware und der fertigen Milcherzeugnisse;	
Maßnahmen, durch die Verstöße im Produktionsablauf und im Verlauf der Produktionsprozesse verhindert oder aufgedeckt werden;	Gemäß Art. 21 Nr. 4 TR 88 sind die Wartungspläne und -abläufe für die Ausrüstungen und das Inventar zu führen.
Art und Weise der Entsorgung von Erzeugnissen aus der Milchverarbeitung, die nicht den Anforderungen des vorliegenden Föderalen Gesetzes entsprechen;	Im Falle der Entsorgung lückenlose Dokumentation und Nachweise der Entsorgung durch Handelpapiere gem. TNP-Rechtsnormen Abfallsammlung in Metall- oder Plastikbehälter mit Deckel
Liste der Verantwortlichen, die persönlich für die Umsetzung des Programms der betrieblichen Eigenkontrollen haften.	
7.2. Vorschriften für medizinische Untersuchungen der Unternehmensmitarbeiter, einschließlich Labortests.	Die Anforderungen nach Art. 22 der TR 88 werden erfüllt durch zusätzlich vorbeugende und regelmäßige medizinische Untersuchungen zusätzlich 1 x jährlich Untersuchung von Stuhlproben auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibirionen) Um die Sicherheit noch weiter zu erhöhen, werden in den Exportbetrieben zusätzliche Schulungen mit Inhalten zum Recht der RU/ZU für das Betriebspersonal durchgeführt. Betriebe, müssen sicherstellen, dass das Personal eine gültige Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz hat. Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in der Produktion arbeiten.
7.3. Ablauf und Durchführung amtlicher Kontrollen durch die zuständige Behörde auf Einhaltung der Vorschriften zur Personalhygiene durch das Unternehmenspersonal.	Kontrollberichte

8. Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion der Anlagen und Produktionsräume

8.1. Kurze Beschreibung des Programms (Plans) der betrieblichen Eigenkontrollen in Bezug auf aufgelistete Objekte (Produktionsräume, Anlagen/Geräte, Inventar, der Behälter und der Transportmittel) und die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion dieser Objekte	R & D-Pläne
8.2. Praktische Umsetzung des Programms (Plans) zur Einhaltung der Sauberkeit (Gewährleistung der Reinigung) und Desinfektion im Unternehmen.	R&D-Mittel-Einsatz nur unter Aufsicht eines geschulten Mitarbeiters
8.3. Gibt es eine Genehmigung (Zertifikat) der entsprechenden zuständigen Behörde zur Sicherheit der Mittel, die im Unternehmen zur Reinigung und Desinfektion eingesetzt werden? Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel so eingesetzt, dass eine chemische Beschädigung und Defekte an den Anlagen, Geräten und Erzeugnissen verhindert wird?	Die Anforderung nach Art. 10 Abs. 2 der TR 88 wird erfüllt durch den Einsatz geeigneter R&D-Mittel (z. B. DVG-gelistete Mittel oder Mittel der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), Spezifikationen, Sicherheitsdatenblätter durch geschultes Personal Konzentration von eingesetzten R&D-Mitteln muss überprüft werden
8.4. Gibt es im Ein- und Ausgangsbereich zu den Produktionshallen Desinfektionswannen?	
8.5. Ablauf der Reinigung und Desinfektion:	Die Anforderung nach Art. 10 der TR 88 wird erfüllt Durch Überprüfung des R&D-Erfolges Reinigungs- und Desinfektionsintervalle müssen eingehalten werden; Anlagen, die nach der Reinigung und Desinfektion über sechs Stunden nicht genutzt werden, werden vor der Arbeitsaufnahme erneut desinfiziert. Die mikrobiologische Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs erfolgt durch die Labore des Betriebs vor der Arbeitsaufnahme. Bei Vorliegen längerer Standzeiten wird die Effizienz der Reinigung und Desinfektion (z. B. durch automatisch gesteuerte CIP-Anlagen) durch Laboruntersuchungen in einem im Produktionsprogramm festgelegten Umfang und Rhythmus kontrolliert.
der Produktionstanks und der Tanks zur Aufbewahrung der Milch und Milcherzeugnisse	spätestens 2 Stunden nach jeder Entleerung
von Geräten, die nach der Reinigung und Desinfektion mehr als 6 Stunden nicht genutzt werden	siehe oben
der Anlagen für pasteurisierte und standardisierte Milch bei einer Unterbrechung der Produktion für mehr als 2 Stunden	gemeint ist hier eine Betriebsstörung, dann erneute Pasteurisierung und Reinigung / Desinfektion der Leitungen und der Anlagen AA erforderlich

<p>8.6. Kurze Beschreibung des Umfangs und der laut Programm (Plan) der betrieblichen Eigenkontrollen vorgeschriebenen Häufigkeit der Laboruntersuchungen zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. Liegen Ergebnisse vor, die eine unzureichende Qualität der Maßnahmen bescheinigen? Welche Maßnahmen werden ergriffen?</p>	
<p>8.7. Gibt es einen abschließbaren Raum oder Schrank für die Aufbewahrung der Reinigungsmittel und -utensilien/der Reinigungsgeräte, der Desinfektionsmittel, Insektenvertilgungsmittel, Insektizide usw., wodurch ein Kontakt mit Lebensmitteln ausgeschlossen ist?</p>	
<p>8.8. Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder Behälter, in denen diese aufbewahrt werden, beschriftet mit Informationen, die Auskunft über deren Eigenschaften und Konzentration geben? Kennzeichnung der Reinigungsutensilien und Zuordnung zu den entsprechenden Aufenthaltsräumen/Produktionsräumen.</p>	

9. Im Unternehmen festgestellte Mängel

--

10. Bei der Inspektion wurde außerdem festgestellt:

--

11. Vorschläge

--

RUS-Anforderungen an Rohmilch (Föderales Gesetz Nr. 88):

Nach dem Melken der landwirtschaftlichen Nutztiere soll die Rohmilch binnen 2 Stunden gereinigt und auf die Temperatur von 4 °C plusminus 2 °C gekühlt werden.

Die Aufbewahrung der Rohmilch durch den Hersteller ist bei einer Temperatur von 4 °C plusminus 2 °C nicht länger als 24 Stunden unter Berücksichtigung der Dauer der Beförderung zulässig, die Aufbewahrung von Rohsahne (Rohrahm) ist bei einer Temperatur nicht höher als 8 °C nicht länger als 36 Stunden unter Berücksichtigung der Dauer der Beförderung zulässig.

Eine Wärmeverbehandlung, einschl. Pasteurisierung der Rohmilch durch den Hersteller ist in folgenden Fällen zulässig:

- Azidität der Rohmilch von 19 bis 21 Grad Turner;
- Aufbewahrung der Rohmilch länger als 6 Stunden;
- bei der Beförderung der Rohmilch, deren Dauer die zulässige Aufbewahrungsdauer der gekühlten Rohmilch übersteigt, jedoch nicht mehr als um 25 %.

Während der Beförderung gekühlter Rohmilch oder Rohsahne (Rohrahm) zum Ort der Verarbeitung soll die Temperatur solcher Produkte bis zu Beginn der Verarbeitung 10 °C nicht übersteigen. Die Rohmilch und die Rohsahne (Rohrahm), die den festgelegten Anforderungen an ihre Temperatur nicht entsprechen, sollen sofortiger Verarbeitung unterzogen werden.

Die Beförderung von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm) erfolgt in Gefäßen mit dicht geschlossenen Deckeln, die aus den von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherstellung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milchprodukten zugelassenen Werkstoffen hergestellt und verplombt sind. Die Beförderungsmittel sollen mit Kühlsystemen ausgerüstet sein, die die Einhaltung der in diesem Föderalen Gesetz vorgesehenen Temperatur sicherstellen.

Die Aufbewahrung der wärmebehandelten Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm) durch den Hersteller der Milcherzeugnisse bis zur Verarbeitung erfolgt in separaten markierten Gefäßen bei einer Temperatur von 4 °C plusminus 2 °C innerhalb der Haltbarkeitszeit des Produkts.

6.3

Grenzwerte und Frequenzen bei Milch und Milchprodukten

Generell können bei Produkten aus pasteurisierter Milch ohne Rekontaminationsrisiko und wärmebehandelten Produkte die Untersuchungsfrequenzen für Salmonellen, Coliforme, Staphylokokken und Listerien auf 2 mal im Jahr reduziert werden.

Hinsichtlich der Parameterauswahl Enterobacteriaceae, coliforme Keime oder E. coli kann grundsätzlich auf Enterobacteriaceae untersucht werden, sofern dabei die Grenzwerte für coliforme Keime nicht überschritten werden. Im Falle von Überschreitungen ist auf coliforme Keime zu untersuchen.

Die Anzahl der Untersuchungen toxischer Elemente, Mykotoxine, Pestizide und Antibiotika kann auf Rohmilch, Ausgangsprodukte und/oder Endprodukte aufgeteilt werden. Bei der Verarbeitung von Rohmilch muss in jedem Fall einmal im Jahr auf diese Parameter untersucht werden.

Rohmilch, fermentierte und nicht fermentierte Flüssigprodukte, Quarkprodukte

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenfrequenzen	Erfolgt	
2.1. Milch, Rahm, roh	Toxische Elemente:									
	Blei	0,1		0,1	0,02	(EU)	EU-Grenzwert nur für Milch	1 x in 6 Monaten		
	Arsen	0,05		0,05	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalt <0,05			
	Cadmium	0,03		0,03	Keine Festlegung	Keine Festlegung	BgVV-Richtwert 1997: 0,005			
	Quecksilber	0,005		0,005	0,01	(EU)				
	Antibiotika*:									
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003 seit 1.1.12		unter 0,01	verboten	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg		unter 0,01 Einh./g	0,1	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch			
Penizillin	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg		unter 0,01 Einh./g	0,004	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch			

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Streptomycin	nicht zulässig	<0,Mg/kg	unter 0,5 Einh./g	0,2	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch		
Pestizide**:									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,05; 1,25 (Rahm berechnet auf Fett)		0,05 (1,25 für Rahm in Umrechnung auf Fett)	0,008 Rohmilch, 0,0045 Magermilch, ca. 0,185 Rahm (bezogen auf Fett)	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab (unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
	DDT und seine Metabolitenn	0,05; 1,0 (Rahm berechnet auf Fett)		0,05 (1,0 für Rahm in Umrechnung auf Fett)	0,04 (Rohmilch), 0,02 Magermilch, 1,0 Rahm (bezogen auf Fett)	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab		
Mykotoxine:									
	Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	0,00005	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch	1 x in 6 Monaten	
	Hemmstoffe	nicht zulässig		nicht zulässig	Nicht nachweisbar	(EU)			
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	EU	Als WHO-TEQ, identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Melamin****	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	nachzuweisen <****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.	1 x in 12 Monaten (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:									
	Cäsium – 137	100 Bq/l		100 Bq/l	370 Bq/l	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium – 90	25 Bq/l		25 Bq/l	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Mikrobiologische Parameter:									
Rohmilch, höchste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	1x10 ⁵			Nach Milch-Güte-VO	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig							
	Gehalt an Somatische Zellen in 1 cm ³ (g), höchstens	4x10 ⁵		4x10 ⁵	4x10 ⁵			Nach Milch-Güte-VO	
Rohmilch, erste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	5x10 ⁵		5x10 ⁵	1x10 ⁵			Nach Milch-Güte-VO	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung	Keine Festlegung		2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Gehalt an Somatische Zellen in 1 cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁶		1·x10 ⁶	4·x10 ⁵			Nach Milch-Güte-VO	
Rohmilch, zweite Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzah KBE/g, höchstens	4x10 ⁶		4·x10 ⁶	1·x10 ⁵			Nach Milch-Güte-VO	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung	Keine Festlegung		2 x im Monat	
	Gehalt an Somatische Zellen in 1 cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁶		1·10 ⁶	4·x10 ⁵			min. 1 Probenahme in 10 Tagen	
Rohe Magermilch höchste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzah KBE/g, höchstens	1x10 ⁵							
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig							
Rohe Magermilch erste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzah KBE/g, höchstens	5x10 ⁵							
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig							
Rohe Magermilch zweite Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzah KBE/g, höchstens	4x10 ⁶							
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig							
roher Rahm, höchste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	5x10 ⁵		5·x10 ⁵	1x·10 ⁵		EU Anforderung zusätzlich: Somatische Zellen max. 4x·10 ⁵ in 1 g	Nach Milch-Güte-VO	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig							

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt	
roher Rahm, erste Sorte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KBE/g, höchstens	4x10 ⁶		4·x10 ⁶	1x·10 ⁵		EU Anforderung zusätzlich: Somatische Zellen max. 4x·10 ⁵ in 1 g	Nach Milch-Güte-VO		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig								
2.2. Trinkmilch- und Rahm, Buttermilch, Molke, flüssige Gärungsmilchprodukte (Airan, Azidofilin, Varenets, Kefir, Kumus und Kumysprodukte, Jogurt, Dickmilch, Rjaschenka), saure Sahne, zusammengesetzte Milchprodukte auf deren Grundlage, thermisch behandelte Produkte, nach Gärung thermisch behandelte Produkte	Toxische Elemente:									
	Blei	0,1		0,1	0,02	(EU)	EU-Grenzwert nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten		
	Arsen	0,05		0,05	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalte <0,05 mg/kg			
	Cadmium	0,03		0,03	Keine Festlegung	Keine Festlegung	BgVV-Richtwert 0,005 mg/kg			
	Quecksilber	0,005		0,005	0,01	(EU)				
	Mykotoxine:									
	Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	0,00005	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch	1 x in 6 Monaten		
	Antibiotika*:									
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	unter 0,01	verboten	(EU)		1 x in 6 Monaten		
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	unter 0,01 Einh./g	0,1	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch			
Penizillin	nicht zulässig	<0,004 mg/kg	unter 0,01 Einh./g	0,004	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch				
Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 mg/kg	unter 0,5 Einh./g	0,2	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch				

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
Pestizide** (berechnet auf Fett):									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,05; 1,25 (Rahm und saure Sahne berechnet auf Fett)		0,05 (1,25 für Rahm in Umrechnung auf Fett)	0,008 Vollmilch, 0,0045 Magermilch, ca. 0,185 Rahm (bezogen auf Fett)	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab (unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
	DDT und seine Metaboliten	0,05; 1,0 (Rahm, saure Sahne berechnet auf Fett)		0,05 (1,0 für Rahm in Umrechnung auf Fett)	0,04 (Vollmilch), 0,02 Magermilch, 1,0 Rahm (bezogen auf Fett)	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab		
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
	Melamin****	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	<****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten	1 x in 12 Monaten (reguläres Monitoring)	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
							wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.		
Radionuklide:									
	Cäsium - 137	100 Bq/l		100 Bq/l	370 Bq/l	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium - 90	25 Bq/l		25 Bq/l	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Azidität der flüssigen Sauer Milchprodukte	Keine Festlegung		100 Grad nach Turner	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x in 6 Monaten	
	Peroxidzahl (in sterilisierten Trinkmilch — und Rahm)	4,0 Mol aktiver Sauerstoff/kg Fett		4,0 Mol aktiver Sauerstoff/kg Fett	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x in 6 Monaten	
2.2.1. Trinkmilch- und Trinksahne, Milchgetränke, Lactoserum, Buttermilch, Molke, zusammengesetzte Milchprodukte auf deren Grundlage, einschließlich Trinkmilch in Endverpackungen, einsch. pasteurisierte Milch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1 · 10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml (Enterobacteriaceae) n=5			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	nicht zulässig n=5			1 x in 6 Monaten	
2.2.2. Sterilisierte, ultrahocherhitzte	Anforderungen der Industriesterilität: 1) 1) nach der Lagerung bei			Übereinstimmend mit	Mikrobiologisch stabil				

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
(UHT)- (mit aseptischer Abfüllung)	37°C für 3-5 Tage keine sichtbaren Defekte oder Verderbsmerkmale (Auswölbung der Verpackung, äußere Änderungen), Keine Veränderungen in Geschmacks- und Konsistenz); 2) 2) nach der Lagerung werden Änderungen zugelassen: 3) a) Titrationsazidität höchstens 2°Turner; 6) Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl höchstens 10 KBE/cm ³ (g)			Zollunion	nach Belastung 15 Tage bei 30 °C				
2.2.3. UHT- (ohne aseptische Abfüllung)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Mikrobiologisch stabil nach Belastung 15 Tage bei 30 °C			2x/Monat	
	Coliforme Keime in 10g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 100g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 10 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	In 25 g nicht zulässig, n= 5		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
2.2.4. gedämpfte Milch	Aerobe mesophile	2,5x10 ³		2,5·10 ³	Keine Festlegung		Gedämpfte Milch	2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens			Ist als gesotten bezeichnet in TR88			oder gesottene Milch bzw. Milchprodukte sind nicht bekannt		
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung				
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Nicht zulässig in 25 g n= 5 Als verzehrsfertiges Produkt				
2.2.5. angereicherte mit Vitaminen, Makro- und Mikroelementen, Laktulose, Präbiotika	Nach den Anforderungen, die für Trinkmilch bei verschiedenen Verfahren thermischer Bearbeitung festgelegt sind						Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT,)		
2.2.6. in Kannen und Zisternen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁵		2·10 ⁵			Keine speziellen Festlegungen	2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)			Keine speziellen Festlegungen	2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen		
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen	2 x im Monat	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Nicht zulässig in 25 g n= 5 Als verzehrsfertiges Produkt		Keine speziellen Festlegungen	2 x im Monat	
2.2.7. Rahm und Produkte auf dessen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1 x 10 ⁵							

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
Grundlage, darunter in Verbrauchspackung, darunter pasteurisiert	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae)			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	nicht zulässig in 25 g n= 5		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
2.2.8. Sterilisierte	Anforderungen der Industriesterilität: 4) 1) nach Lagerung bei 37°C für 3-5 Tage keine sichtbare Defekte oder Verderbsmerkmale (Auswölbung der Verpackung, äußere Änderungen), keine Veränderung in Geschmacks- und Konsistenz); 2) nach der Lagerung werden Änderungen zugelassen: a) Titrationsazidität höchstens 2°Turner; b) Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl höchstens 10 KBE/cm ³ (g)			Übereinstimmung mit Zollunion	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g für L. mono-cytogene		
2.2.9. angereicherte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl,	1x10 ⁵		1·10 ⁵			Keine speziellen Festlegungen,	2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	KBE/cm ³ (g), höchstens						fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)		
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)		
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	
2.2.10. geschlagen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1·10 ⁵			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)		
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig			Keine speziellen Festlegungen, fällt unter o.a. Produkt (UHT, pasteurisiert)	1 x in 6 Monaten	
2.2.11. in Kannen und Zisternen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁵		2·10 ⁵	Keine speziellen Festlegungen			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine speziellen Festlegungen			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine speziellen Festlegungen				
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine speziellen Festlegungen			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Nicht zulässig in 25 g n= 5 Als verzehrsfertiges Produkt			1 x in 6 Monaten	
2.2.12. Getränke, Cocktails, Saucen, Puddings, Mousses, Gelees, Cremes, Mousses,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1·10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime	nicht zulässig		Nicht zulässig	Grenzwert			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
Soufflés, Pasteten auf Milchbasis Sahne, Buttermilch, past. Lactoserum	in 0,1g/cm ³			(Coliforme)	10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte				
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1 g/cm ³	nicht zulässig							
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Nicht zulässig in 25 g n= 5		L.monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
2.2.13. Gärungsmilchprodukte, Produkte auf deren Grundlage, auch flüssige Gärungsprodukte darunter									
- mit Haltbarkeitsdauer höchstens 72 Stunden:									
- ohne Komponenten	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁷		1·10 ⁷	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
- mit Komponenten	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁷		1·10 ⁷	Keine Festlegung				
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
- mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden:									
- ohne Komponenten	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁷		1x10 ⁷	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacter)			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
					iaceae) P nur für flüssige Produkte				
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50	Vorhandensein von Hefe beim Ablauf der Haltbarkeitsdauer, mindestens 1x10 ⁴ für Airan, Kefir, mindestens 1x10 ⁵ Kumys, Hefen sind zugelassen in Produkten, die durch Hefezusatz hergestellt werden	50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- mit Komponenten	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁷		1·10 ⁷	Keine Festlegung				
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
					(Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte				
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50	Vorhandensein von Hefe beim Ablauf der Haltbarkeitsdauer, mindestens 1x10 ⁴ für Airan, Kefir, mindestens 1x10 ⁵ Kumys, Hefen sind zugelassen in Produkten, die durch Hefezusatz hergestellt werden	50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.2.14. mit Bifidusbakterien und anderen probiotischen Keime	Bifidusbakterien und (oder) u.a. probiotische Keime, mindestens	1x10 ⁶ in Summe		insgesamt mind.1·10 ⁶	Keine Festlegung		CODEX Alimentarius: mindestens 10 ⁶ für ausgelobte probiotische Keime	2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50	Vorhandensein von Hefe beim Ablauf der Haltbarkeitsdauer, mindestens 1x10 ⁴ für Airan, Kefir, mindestens 1x10 ⁵ Kumys, Hefen sind zugelassen in Produkten, die durch Hefezusatz herge-	50 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
			stellt werden						
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.2.15. saure Sahne, Produkte auf deren Grundlage, darunter mit Komponenten	Milchsäurebakterien, KBE/cm ³ (g), mindestens	1x10 ⁷ (für saure Sahne)		1·10 ⁷ (für Sauerrahm)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,001 (saure Sahne); in 0,1 (thermisierte Sahneprodukte) g/cm ³	nicht zulässig		Coliforme Nicht zulässig in 0,001 g/cm ³ (in 0,1g/cm ³ für nach DICKLEGUNG wärme-behandelte Sauerrahm-produkte)	Grenzwert 10 KBE/ml (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine spezielle Festlegung, außer bei L. monocytogenes: nicht zulässig in 25 g n= 5		L. monocytogenes: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50 (für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden)		50 (für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50 (für Produkte mit Haltbarkeits-		50 (für Produkte mit Haltbarkeitsdauer	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
		dauer über 72 Stunden)		über 72 Std.)					
2.2.16. Thermisch behandelte Sauermilchprodukte und zusammengesetzte Milchsauerprodukte, darunter: - ohne Komponenten	Coliforme Keime in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig	TR 88: wärmebehandelte gesäuerte Milchprodukte und zusammengesetzte Milchprodukte, einschl.: ohne Komponenten	Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	nicht zulässig in 25 g n= 5		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
mit Komponenten	Coliforme Keime in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig	TR88: wärmebehandelte gesäuerte Milchprodukte und zusammengesetzte Milchprodukte, einschl.: mit	Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml (Enterobacteriaceae) P nur für flüssige Produkte			2x/Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	nicht zulässig in 25 g n= 5		Im Handel befindliche Produk-	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
			Komponenten				te bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.2.17 Pasteurisiertes Lactoserum und Buttermilch in Endverpackungen	Coliforme Keime in 0,01 g/cm ³	nicht zulässig							
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig							
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig							
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig							
2.3. Hüttenkäse (Cottage Cheese), Quark, Quarkspeise , körnigen Quark, Quarkspeiseriegel, Quarkprodukte, zusammengesetzte auf deren Grundlage, Masse aus Albumin, pastöse Milcheiweißprodukte, darunter thermisch behandelt nach Gärung	Toxische Elemente:								
	Blei	0,3		0,3	0,02	(EU)	Grenzwert 0,02 nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten	
	Arsen	0,2		0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalte <0,05 mg/kg		
	Cadmium	0,1		0,1	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Quecksilber	0,02		0,02	0,01	(EU)			
	Mykotoxine:								
	Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Grenzwert 0,00005 nur für	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
							Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung		
Antibiotika*:									
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003 Mg/kg	<0,01	verboten	Keine Festlegung		1 x in 6 Monaten	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Penizillin	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Pestizide** (berechnet auf Fett):									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	ca. 0,185 (bezogen auf Fett), 0,0045 wenn <2% Fett	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab (unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	1,0 bezogen auf Fett 0,02 wenn <2% Fett	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab		
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
		Fett)					EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	(reguläres Monitoring)	
	Melamin****	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	<****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.	1 x in 12 Monaten (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:									
	Cäsium - 137	100 Bq/kg		100 Bq/kg	370 Bq/l	(EU)			
	Strontium - 90	25 Bq/kg		25 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Azidität	Keine Festlegung		150 Grad nach Turner	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x in 6 Monaten	
2.3.1. Hüttenkäse, Quark, Quarkspeise, Quarkprodukte, Produkte auf deren Grundlage, darunter:									
- mit Haltbarkeitsdauer höchstens 72 Stunden:									
- ohne Komponenten	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁶		mind. 1·10 ⁷	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=100, M= 1000 KBE/g			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
					n=5, c=2 P				
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁹ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokken-enterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	Nicht zulässig 25 g n= 5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		Keine Festlegung	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		Keine Festlegung	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- mit Komponenten	Milchsäurebakterien	keine Anforderung		mind. 1·10 ⁷	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=100, M= 1000 KBE/g n=5, c=2 P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren		Sofern > 10 ⁹ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
					Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Partie auf Staphylokokken- enterotoxine zu untersuchen		
	/Listeria monocytogenes	keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	Nicht zulässig 25 g n= 5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		Keine Festlegung	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		Keine Festlegung	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden:									
- ohne Komponenten und mit Komponenten	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=100, M= 1000 KBE/g n=5, c=2 P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokken- enterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten	
	/Listeria monocytogenes	keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	Nicht zulässig 25 g n= 5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- gefrorene	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=100, M= 1000 KBE/g n=5, c=2 P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	keine Anforderung		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittel-industrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokken-enterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten	
	/Listeria monocytogenes	keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	Nicht zulässig 25 g n= 5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.3.1.1 Hüttenkäse ohne Komponenten /ausgenommen solche, die mit Ultrafiltration,Separation hergestellt wurden), körniger Hüttenkäse, darunter:									
- mit Haltbarkeitsdauer	Milchsäurebakterien, mindestens	1x10 ⁶						1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
höchstens 72 Stunden:	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
- mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden:	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
- gefroren	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
2.3.1.2 Hüttenkäse, der unter Anwendung von Ultrafiltration und Separation hergestellt wurde, darunter									
- mit Haltbarkeit von höchstens 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,01 g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0	nicht zulässig						1 x in 6	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	g/cm ³							Monaten	
- mit Haltbarkeit von über 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
- körniger Hüttenkäse	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
Hüttenkäse mit Komponenten, Quark, Quarkkuchen, darunter									
- Haltbarkeit höchstens 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
- Haltbarkeit über 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
- gefroren	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
2.3.1.4 Quarkprodukte darunter									
- Haltbarkeit höchstens 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
- Haltbarkeit über 72 Stunden	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g),	50						2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	höchstens								
- gefroren	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100						2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	
2.3.2 wärmebehandelte Quarkprodukt einschließlich solcher mit Komponenten	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=100, M= 1000 KBE/g n=5, c=2 P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittel-industrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokken-enterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten	
	Hefen und Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens in Summe	50			Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.3.3. Milchalbumin und Produkte auf deren Grundlage, die durch Reifung	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁵		2x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderung ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
gewonnen wurden	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KbE/g höchstens	50						2 x im Monat	

Kondensprodukte; Konzentrate; Trockenprodukte

bei sprühgetrockneten Erzeugnissen ist eine Untersuchungsfrequenz für Salmonellen von 1 x pro Monat erforderlich

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.4. Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte auf deren Grundlage, Produkte	Toxische Elemente:								
	Blei	0,3		0,3	0,02	(EU)	Grenzwert 0,02 nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten	
	Arsen	0,15		0,15	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalte <0,05		
	Cadmium	0,1		0,1	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Quecksilber	0,015		0,015	0,01	(EU)			

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt	
konzentrierte und kondensierte, mit Zucker, Milchkonserven, zusammengesetzte, darunter:	Zinn (für Konserven in gebauten Blechdosen)	200		200	200	(EU)		1x/Jahr		
	Chrom (für Konserven in verchromten Blechdosen)	0,5		0,5	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1x/Jahr		
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	0,00005	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch	1 x in 3 Monaten		
	Antibiotika*:									
	Chloramphenicol	nicht zulässig	< 0,0003 Mg/kg		unter 0,01	verboten	(EU)		1 x in 3 Monaten	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg		unter 0,01 Einh./g	0,1	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch		
	Penizillin	nicht zulässig	< 0,004 Mg/kg		unter 0,01 Einh./g	0,004	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch		
	Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg		unter 0,5 Einh./g	0,2	(EU)	EU-Höchstgehalt nur für Milch		
	Pestizide** (berechnet auf Fett):									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25			1,25	0,008 Vollmilch, 0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,	0,04 (Vollmilch), 0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab		
Radionuklide:									
	Cäsium - 137	300 Bq/l		300 Bq/l	370 Bq/l	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium - 90	100 Bq/l		100 Bq/l	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
2.4.1. Kondensmilch, konzentriert, Rahm kondensiert, sterilisiert, Milchprodukte, zusammengesetzte Produkte, kondensiert Produkte, sterilisiert	Anforderungen der Industriesterilität: 1) 1) nach Lagerung bei 37°C innerhalb 6Tage keine sichtbare Defekte oder Verderbsmerkmale (Auswölbung der Verpackung, äußere Änderungen), Keine Änderung in Geschmack und Konsistenz); 2) nach Lagerung werden Änderungen zugelassen: a) Titrationsazidität höchstens 2°Turner; b) mikroskopisch keine Bakterien nachweisbar :-) 3) zusätzliche Anforderungen an Produkte für Kindernahrung - Fehlen bei Aussaat der Probe von Pilzen, Hefe, Milchsäurebakterien			1) analog 2) a)keine Veränderung der titrierbaren Säure zulässig b) im mikrosk. Bild keine Mikroorganismen feststellbar 3) analog	Keine Festlegung				

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.4.2. Milch, Rahm kondensiert mit Zucker in Verbrauchspackung, darunter mit Komponenten und ohne Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁴		2x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
2.4.3. Milch, Rahm kondensiert mit Zucker in Transporttara	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	4x10 ⁴		4x10 ⁴	Keine Festlegung				
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
2.4.4. Buttermilch, Molke kondensiert ohne und mit	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴	Milchkonserven, einschl. Kondensbuttermilch, Kondensmolke,	5 · 10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
Zucker	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig	ungezuckert und gezuckert	Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung außer L. monocytogenes: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <=/= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
2.4.5. Kakao, natürlicher Kaffee, mit kondensierter Milch oder mit Rahm Zucker	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	3,5x10 ⁴		3,5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung außer L. monocytogenes: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, </= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	Salmonellen 2 x im Monat	
	Staph.aureus in 1 g/cm ³	nicht zulässig		Keine Festlegung	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
2.5. Milchprodukte, zusammengesetzte trockene, gefriergetrocknete (Milch, Rahm, Gärungsmilchprodukte, Getränke, Gemische für Eis, Molke, Buttermilch, Magermilch)	berechnet auf rekonstituierte Produkte:								
Toxische Elemente:									
	Blei	0,1		0,1	0,02	(EU)	EU-Grenzwert 0,02 nur für Milch; unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x in 6 Monaten	
	Arsen	0,05		0,05	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalte <0,05 mg/kg		
	Cadmium	0,03		0,03	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Quecksilber	0,005		0,005	0,01	(EU)			

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		Keine Angaben	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1x/6 Monate	
Antibiotika*:									
	Chloramphenicol	nicht zulässig	< 0,0003 Mg/kg	<0,01	verboten	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Höchstgehalte für Milch		
	Penizillin	nicht zulässig	0,004Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Höchstgehalte für Milch		
	Streptomycin	nicht zulässig	0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Höchstgehalte für Milch		
Pestizide** (berechnet auf Fett):									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	0,008 Vollmilch, 0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1x/6 Monate	
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	0,04 (Vollmilch), 0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)		Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt	
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1x/6 Monate (reguläres Monitoring)		
	Melamin****	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	<****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.	1x/Jahr (reguläres Monitoring)		
	Radionuklide:									
	Cäsium - 137	500 Bq/kg		500 Bq/kg	370 Bq/l	(EU)		1x/6 Monate		
Strontium - 90	200 Bq/kg		200 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1x/6 Monate			
2.5.1. Milchprodukte, zusammengesetzte, trockene, gefriergetrocknete (Milch, Rahm, Gärungsmilchprodukte, Getränke,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5 · 10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat		
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae)			2 x im Monat		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
Gemische für Eis, Molke, Buttermilch, Magermilch)	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig	nicht zulässig	Nicht zulässig 25 g n=5 L. monocytogenes: Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, </= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.,: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	2 x im Monat	
	Staph.aureus in 1 g/cm ³	nicht zulässig	nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
2.5.2. trockene Kuhvollmilch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴	5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae)			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Nicht zulässig 25 g n=5 L. monocytogenes: Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <=/= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
2.5.3. Trockenmagermilch, darunter:									

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
- für zum unmittelbaren Verzehr	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae)			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	25 g n=5 L. monocytogenes: Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, </= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph.Staph. aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
- für zur industriellen Verarbeitung	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae)			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	25 n=5 L. monocytogenes: Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, </= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.5.4. Trockene Milchgetränke	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P		L. mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	25 n=5 S L. monocytogenes: Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, </= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5				
	Staph.Staph. aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.5.5. Trockener Rahm und trockener Rahm mit Zucker	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	7x10 ⁴		7x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 n=5 S				
	Staph. Staph. aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		1,0	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
2.5.6. Trockene Molke	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P			2 x im Monat	

Produkt-bezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforde-rung TR88	Anforder-ung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahme-frequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 n=5 S				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
	L.monocytogenes in 25g	nicht zulässig		Nicht explizit geregelt	Wenn verzehrfertig, dann: 25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.5.7. Trockene Gemische für Eis	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig	In TR 88 L. mon.: Nicht zulässig in 25g für Soteiscreme	nicht zulässig	25 n=5 S			2 x im Monat	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
	L.monocytogenes in 25g	nicht zulässig	für Softeis						
2.5.8. Trockene Sauermilchprodukte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	der, Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 n=5 S				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	2 x im Monat	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.5.9. Buttermilch, Vollmilchersatz (trocken)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Grenzwert 10 KBE/ml n=5 (Enterobacteriaceae) P			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 n=5 S				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	M=10, M=100 n=5, c= 2 P (gilt nicht für Erzeugnisse zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie)		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokkenenterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung				
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung				

2.6. Konzentrate von Milchproteinen, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Hydrolisate von Milchprotein	Toxische Elemente:								
	Blei	0,3		0,3	0,02	(EU)	Grenzwert 0,02 nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten	
	Arsen	1,0		1,0	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Cadmium	0,2		0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Quecksilber	0,03		0,03	0,01	(EU)			

Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichti- gung der Anreiche- rung durch die Verarbeitung	1 x in 6 Monaten	
Antibiotika*:								
Chloramphenicol	nicht zulässig	< 0,0003	<0,01	verboten	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Pestizide** (berechnet auf Fett):								
Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*	(EU)	Einhaltung der EU- Anforderung deckt russische Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ - HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)		Einhaltung der EU- Anforderung deckt russische Anforderung ab		

	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
	Melamin****	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	<****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.	1x/Jahr (reguläres Monitoring)	
	Radionuklide:								
	Cäsium - 137	300 Bq/kg		300 Bq/kg	370 Bq/l	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium - 90	100 Bq/kg		80 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Konzentrate von Milchproteine, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Hydrolisate von Milchprotein, getrocknet, darunter:									

2.6.1. Kaseinat	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5·10 ⁴ sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g unzulässig	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung				
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g/cm ³	nicht zulässig							
2.6.2. Eiweißmolkekonzentrat	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
2.6.3. Kaseinkonzentrat	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2,5x10 ³		2,5x10 ³	Keine Festlegung			2 x im Monat	

	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x/6Monate	
2.6.4. Milcheiweiß, Kasein	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		1x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 50g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Sulfitreduzierende Clostridien in 0,01g	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	10		10	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	

2.6.5. Milchzucker, raffiniert	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ³		1x10 ³	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.6.6. Milchnährzucker (Lebensmittel-Laktose)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		1x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
2.6.7. Laktulosekonzentrat In TR 88 steht Laktosekonzentrat	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ³		5x10 ³	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 50g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Käse und Käseprodukte

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt	
2.7. Käse, Käseprodukte (extra hart, hart, halbfest, weich), Salzbadkäse, Schmelzkäse, Molkenkäse, Trockenkäse, Käsepasten, Soßen	Toxische Elemente:									
	Blei	0,5		0,5	0,02	(EU)	Grenzwert 0,02 nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten		
	Arsen	0,3		0,3	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Cadmium	0,2		0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung	BgVV-Richtwert 1997 für Käse: 0,05			
	Quecksilber	0,03		0,03	0,01	(EU)				
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	(EU)	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x in 6 Monaten		
	Antibiotika*:									
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 Mg/kg	<0,01	verboten				1 x in 6 Monaten	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung				

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Benzpyren für geräucherte Produkte	0,001		0,001 auch für Produkte mit Räucherkomponenten	Keine Festlegung	0,001 für geräucherte Käse			
Pestizide** (berechnet auf Fett):									
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*	(EU)	Einhaltung der EU-Anforderung deckt RU-Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ - HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)		Einhaltung der EU-Anforderung deckt RU-Anforderung ab		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:									
	Cäsium 137	100 Bq/kg		50 Bq/kg	370 Bq/kg	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium 90	25 Bq/kg		100 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Käse, Käseprodukte (extra hart, hart, halbfest, weich), Schmelzkäse, Molkenkäse, Trockenkäse, Käsepasten, Soßen, darunter:	Mikrobiologische Parameter:								
	Staphylokokken Enterotoxin nicht zulässig in 5 Proben à jeweils 25g (nur in Käsesorten mit einer Reifezeit von weniger als 45 Tagen)								

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
2.7.1. Käse, Käseprodukte (extra hart, hart, halbfest, weich) Schmelzkäse, Molkenkäse, Trockenkäse, Käsepasten, Soßen,	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig	TR 88. Käse, Käseprodukte als extraharte, harte, halbharte, weiche, Schmelz-, Molke-Albumin-, Quarkprodukte, Trockenprodukte; Käsepasten, Saucen, einschl.: Käse, Käseprodukte (extrahart, hart, halbhart, weich, Molke-Albuminprodukte), einschl.: ohne Komponenten	Nicht zulässig (Coliforme)	E.coli m=100, M=1000; n=5,c=2 P für Käse aus wärmebehandelter Milch			Coliforme 1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25g n = 5 S für Käse aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde			Salmonellen 1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch und Weichkäse: Coliforme und Salmonellen 2 x im Monat	
	Staph.aureus in 0,001g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	m=100, M=1000 n=5, c= 2 P für Käse aus wärmebehandelter Milch m=10 ⁴ , M=10 ⁵ n=5, c= 2 P für Käse aus Rohmilch m=10, M=100 n=5, c= 2 P für Frischkäse aus wärmebehandelter Milch		Sofern > 10 ⁵ koagulasepos. Staphylokokken nachgewiesen wurden, ist die Partie auf Staphylokokken enterotoxine zu untersuchen	1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch: 2x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig	in Weich- und eingelegtem (pickled) Käse in 5 Proben à jeweils 25g	nicht zulässig	L. monocytogenes: Nicht zulässig in 25 g, wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, $\leq 100 \text{ KBE/g}$ wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch und Weichkäse: 2 x im Monat	

2.7.2. Schmelzkäse und Produkte daraus

- ohne Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ³		5x10 ³	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	s. Käse				
	L. monocytogenes	keine Anforderung			L. monocytogenes: Siehe Käse		L. monocyt: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Staph. aureus	keine Anforderung			siehe Käse		siehe Käse	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50		50	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
mit Komponenten Incl. geräuchert	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		1x10 ⁴	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Salmonellen keine Festlegung L. monocytogenes: Siehe Käse		L. monocyt: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph. aureus	keine Anforderung			siehe Käse		siehe Käse	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten		
2.7.3. Schmelzkäseprodukte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		1x10 ⁴	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten		
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Siehe Käse					
	L. monocytogenes	keine Anforderung			L. monocytogenes: Siehe Käse		L. monocyt: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten		
	Staph. aureus	keine Anforderung			Siehe Käse		siehe . Käse	1 x in 6 Monaten		
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100			Ohne Komponenten: 50 Mit Komponenten: 100	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100			Ohne Komponenten: 50 Mit Komponenten: 100	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
2.7.4. Käsesoßen, Pasten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		1x10 ⁴	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig keine Anforderung		nicht zulässig Nicht geregelt explizit	L. monocytogenes: Siehe Käse		L. monocyt: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staph. aureus	keine Anforderung		Nicht geregelt	siehe Käse		siehe Käse	1 x in 6 Monaten	
2.7.5. Käse, trockene Käseprodukte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5x10 ⁴	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Siehe Käse				
		keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	L. monocytogenes : Siehe Käse		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Staphylokokken	keine Anforderungen			siehe Käse		siehe Käse	1 x in 6 Monaten	
2.7.6. Käse, Käseprodukte, Molkenkäse, Rauchkäse	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		Molkenprod. Ohne Wert; Schmelzkäse geräuchert: 1x10 ⁴	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		Molkenprod. 0.001 Schmelzkäse geräuchert: 0,1	Keine Festlegung			Coliforme 1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Siehe Käse			Salmonellen 1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch: Coliforme und Salmonellen 2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
		keine Anforderung		Nicht explizit geregelt	L. monocytogenes : Siehe Käse		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch und Weichkäse: 2x im Monat	
	Staphylokokken	keine Anforderung			siehe Käse		siehe Käse		
2.7.7 Quarkkäse									
- ohne Komponenten	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig						2x im Monat	
	Staph. Aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Hefen KbE/g cm ³ höchstens	50						1 x in 6 Monaten	
	Schimmel KbE (g cm ³ höchstens	50						1 x in 6 Monaten	
- mit Komponenten	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig						2x im Monat	
	Staph. aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten Für Käse aus Rohmilch und Weichkäse: 2x im Monat		
	Hefen KbE/g cm ³ höchstens	100						1 x in 6 Monaten		
	Schimmel KbE(g cm ³ höchstens	100						1 x in 6 Monaten		
2.8. Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Butterfett	Parameter des oxydativen Verderbs: Säuregrad der Fettphase	2,5°K; 3,5°K – für Butter und Pasten mit Komponenten		4,0 °K (4,5°K für Butter und Paste mit Komponenten)				1 x in 6 Monaten		
	Toxische Elemente:									
	Blei	0,1/ 0,3 – für Produkte mit Kakao		0,1 (0,3 für Produkte mit Kakao)	0,1	(EU)	EU-Grenzwert für Milchfett	1 x in 6 Monaten		
	Arsen	0,1		0,1	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Normalgehalte <0,05 mg/kg			
	Cadmium	0,03 0,2 – für Produkte mit Kakao		0,03 (0,2 für Produkte mit Kakao)	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Quecksilber	0,03		0,03	0,01	(EU)				
	Kupfer (für zu bevorratende Produkte)	0,4		0,4 reservierbare Produkte	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Ferrum (Eisen) (für zu bevorzogene Produkte)	1,5		1,5 für reservierbare Produkte	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr	
	Zinn (für sterilisiertes Öl in gebauten Blechdosen)	200		200 für sterilisierte Butter in Sammelbehältern aus Blech	200	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	(EU)	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x im Jahr	
Antibiotika*:									
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	<0,01	verboten			1 x im Jahr	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Pestizide** (berechnet auf Fett):									

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	ca. 0,18 - 0,28 *		Einhaltung der EU-Anforderung deckt RU-Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	1,0		Einhaltung der EU-Anforderung deckt RU-Anforderung ab		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenz	Erfolgt
	Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:									
	Cäsium 137	- 100 Bq/kg		200 Bq/kg (100 für Milchfett)	370 Bq/l	(EU)		1 x im Jahr	
	Strontium 90	- 25 Bq/kg		100 Bq/kg (80 für Milchfett)	Keine Festlegung	(EU)		1 x im Jahr	

Butter, Fettmischungen, Speise-Eis

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenfrequenzen	Erfolgt
2.8 Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett, darunter:				In TR88 stehen hier zusätzlich Anforderungen für Buttermilch					
2.8.1. Butter aus Kuhmilch: Butter (aus gesäuertem, süßem Rahm, salzig, ungesalzen), darunter:									
- ohne Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵ (nicht normiert für saure Butter)		1x10 ⁵ (nicht normiert für saure Butter)	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=10, M=100, n=5, c=2 für Butter aus Rohmilch oder Milch, die einer Erhitzung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Salmonellen: 25g n=5 S für Butter aus Rohmilch oder Milch, die einer Erhitzung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100 in Summe		100 in Summe	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- mit Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁹ (nicht normiert für saure Butter)		1x10 ⁵ (nicht normiert für saure Butter)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	E. coli m=10, M=100, n=5, c=2 für Butter aus Rohmilch oder Milch, die einer Erhitzung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Salmonellen: 25g n=5 S für Butter aus Rohmilch oder Milch, die einer Erhitzung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.8.2. Markenbutter, darunter „Wologodskoje“	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴	In TR 88 für Markenbutter keine eigenen Anforderungen für alle Parameter		Siehe oben bei allen Parametern, keine Unterscheidung der Buttersorten			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig						2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25g/cm ³	nicht zulässig					Siehe Oben	1 x in 6 Monaten	
	Staph. aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig							
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	50						2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
2.8.3. Sterilisiert	Anforderungen der Industriesterilität: 1) 1) nach der Lagerung bei der Temperatur 37°C innerhalb 3-5 Tage keine sichtbaren Defekte oder Verderbsmerkmale (Auswölbung der Verpackung, äußere Änderungen), ohne Änderung von Geruch und Geschmack); 2) 2) nach der Lagerung werden Änderungen zugelassen: 3) a) Säuregrad der Fettphase höchstens 0,5°K; 4) Titrationsazidität höchstens 2°Turner; 5) 6) Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl höchstens 100 KBE/cm ³ (g)			Wie Zollunion; Begriff Nachreifung statt Züchtung; bei Keimzahl nach Nachreifung 100 KBE/cm ³ zulässig.	Keine speziellen Festlegungen				
2.8.4. Butterschmalz	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ³		1x10 ³	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für Salmonellen keine Festlegung, Für L. monocyt., wenn verzehrsfertig Anforderungen wie Butter		L mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g.	1 x in 6 Monaten	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	200		200	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
2.8.5. Butterpulver	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für Salmonellen Keine Festlegung				
	Staph.aureus in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für L. monocyt., wenn verzehrsfertig Anforderungen wie Butter		L mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Hefe, Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100 in Summe		100 in Summe	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
2.8.6. Milchfett	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ³		1x10 ³	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für Salmonellen keine Festlegung, Für L. monocyt., wenn verzehrfertig Anforderungen wie Butter		L mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g		
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	200		200	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
2.8.7. Butterpaste, darunter:									

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
- ohne Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁵		2x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für Salmonellen Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für L. monocyt., wenn verzehrfertigen wie Butter		L mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- mit Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	2x10 ⁵		2x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen	Probenahmefrequenzen	Erfolgt
	Coliforme Keime in 0,001g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für Salmonellen Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Für L. monocyt., wenn verzehrfertig Anforderungen wie Butter		L mon.: Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
	Hefe, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	100		100	Keine Festlegung			2 x im Monat	

2.9. Rahm-/pflanzlicher Aufstrich , Rahm-/pflanzliches Gemisch	Parameter des oxydativen Verderbs:								
	Peroxidzahl in Fett, ausgedrückt aus Produkt	10 Mol aktiver Sauerstoff/kg Fett		10 Mol aktiver Sauerstoff/kg Fett				2 x im Monat	
	Säuregrad der Fettphase	2,5°K; 3,5°K – für Aufstrich mit Komponenten		2,5°K; 3,5°K – für Spread mit Komponenten	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x in 6 Monaten	
	Toxische Elemente:								
	Blei	0,1; 0,3 – für für Produkte mit Kakao)		0,1 (0,3 für Produkte mit Kakao)	0,1	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Arsen	0,1		0,1	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Cadmium	0,03; 0,2 –für Produkte mit Kakao)		0,03 (0,2 für Produkte mit Kakao)	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Quecksilber	0,03		0,03	0,01	(EU)			
	Kupfer (für zu bevorzogene Produkte)	0,4		0,4 für reservierbare Produkte	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr	
	Ferrum (<i>Eisen</i>) (für zu bevorzogene Produkte)	1,5		1,5 für reservierbare Produkte	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr	
Nickel (für Produkte mit hydriertem Fett)	0,7		0,7 für Produkte mit Hartfett	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr		

Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	(EU)	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x im Jahr	
Antibiotika*:								
Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	<0,01	verboten			1 x in 6 Monaten	
Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Pestizide** (berechnet auf Fett):								
Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	ca. 0,18 - 0,28 *	(EU)	Grenzwerte entsprechend Mischungsverhältnis Milchfett/Pflanzenfett *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ -HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	1,0	(EU)	EU-Grenzwerte entsprechend Mischungsverhältnis Milchfett/Pflanzenfett		
Dioxine***	0,000002 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 für Milchfett	(EU)	EU-Höchstgehalt entsprechend Mischungsverhältnis	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:								
Cäsium - 137	Keine Festlegung		100 Bq/kg	370 Bq/kg	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Strontium - 90	Keine Festlegung		80 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	

2.9.1. Aufstrich cremig pflanzlich	Aerobe mesophile Gesamtkei mzahl, KBE/cm ³ (g) , höchstens	1x10 ⁵							
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig							
	Pathogene , darunter Salmonelle n in 25g/cm ³	nicht zulässig							
	Staph.aure us in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig							
	L.monocyt ogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig							
	Hefe, KBE/cm ³ (g) , höchstens	100							
	Schimmel, KBE/cm ³ (g) , höchstens	100							

2.9.2. Aufstrich, pflanzlich Schmelzgemisch	Aerobe mesophile Gesamtkonzentration, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ³		1x10 ⁵	Keine Festlegungen			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegungen			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegungen			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 0,1 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegungen			1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	

	Schimmel , KBE/cm3 (g), höchsten s	100		100	Keine Festle- gungen			2 x im Monat	
--	---	-----	--	-----	----------------------------	--	--	--------------	--

2.10. Eis aller Arten aus Milch und Milchgrundla ge	Toxische Elemente:								
	Blei	0,1		0,1	0,02	(EU)	EU-Grenzwert nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x in 6 Monaten)	
	Arsen	0,05		0,05	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Cadmium	0,03		0,03	Keine Festlegung	Keine Festlegung	BgVV-Richtwert 1997 für Milch: 0,005		
	Quecksilber	0,005		0,005	0,01	(EU)			
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x in 6 Monaten	
	Antibiotika*:								
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 Mg/kg	<0,01	verboten			1 x in 6 Monaten	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kgMg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kgMg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			

Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kgMg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
Pestizide** (berechnet auf Fett):								
Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*		EU-Grenzwerte entsprechend Mischungsverhältnis Milchfett/ Pflanzenfett *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ - HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x in 6 Monaten	
DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)		EU-Grenzwerte entsprechend Mischungsverhältnis Milchfett/ Pflanzenfett		
Dioxine***	0,000003 (berechnet auf Fett)		Keine Festlegung	0,000003 (=3 ng/kg Fett)	(EU)	Als WHO-TEQ; ist identisch mit EU-Anforderung <***> Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen	1 x in 6 Monaten (reguläres Monitoring)	
Melamin*** *	nicht zulässig	<1 mg/kg	Keine Festlegung	Keine Festlegung	Keine Festlegung	<****> Melamingehalt in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten wird nur bei einem begründeten Verdacht auf eventuellen Gehalt in Rohstoffen kontrolliert.	1 x im Jahr (reguläres Monitoring)	
Radionuklide:								

	Cäsium - 137	100 Bq/kg		100 Bq/kg	370 Bq/kg	(EU)		1 x in 6 Monaten	
	Strontium - 90	25 Bq/kg		25 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x in 6 Monaten	
Milchspeiseeis, Rahmeis, mit pflanzlichen Öl, Torten, Gebäck, Dessert aus Eis, Gemische, Glasur für Eis:									
2.10.1. gehärtetes Eis, darunter mit Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Enterobacteriaceae) P m=10 KBE/g, M=100 KBE/g, c=5, n=2			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
2.10.2. Weiches Eis, darunter mit Komponenten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁵		1x10 ⁵	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Enterobacteriaceae) P m=10 KBE/g, M=100 KBE/g, c=5, n=2			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von>Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
2.10.3. Flüssige Gemische für weiches Eis	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	3x10 ⁴		3x10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Enterobacteriaceae) P m=10 KBE/g, M=100 KBE/g, c=5, n=2			2x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x in 6 Monaten	

	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	25 g wenn Vermehrung von Listerien begünstigt, <= 100 KBE/g wenn Vermehrung von Listerien nicht begünstigt n=5 S		Im Handel befindliche Produkte bis Ende MHD Grenzwert: 100 KBE/g	1 x in 6 Monaten	
--	---	----------------	--	----------------	---	--	--	------------------	--

2.10.4. Gesäuertes Milcheis	Milchsäurebakterien KBE/cm ³ (g), mindestens	1x10 ⁶						1 x in 6 Monaten	
	Coliforme Keime in 0,1g/cm ³	nicht zulässig						2x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	
	L.monocytogenes in 25 g/cm ³	nicht zulässig						1 x in 6 Monaten	

Säurewecker, Nährböden, Enzympräparate; Mischprodukte

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen		Erfolgt	
2.11. Starterkulturen und probiotische Bakterien für die Herstellung der Sauermilchprodukte, Butter aus gesäuertem Rahm, Käse	Toxische Elemente:									
	Blei	0,1 – für flüssige (darunter gefrorene); 1,0 – für trockene		0,1/1,0	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr		
	Arsen	0,05 - für flüssige (darunter gefrorene); 0,2 - für trockene		0,05/0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Cadmium	0,03 - für flüssige (darunter gefrorene); 0,2 - für trockene		0,03/0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Quecksilber	0,005 - für flüssige (darunter gefrorene ; 0,03 - für trockene		0,005/0,03	0,01	(EU) -				
2.11.1. Starter und probiotische Bakterien für die Herstellung der Sauermilchprodukte, Butter aus gesäuertem Rahm, darunter:										
- Flüssigstarter für Kefir symbiotische	Zahl der Milchsäurebakterien (und/oder) u.a. Säureweckerbakterien, KBE/cm ³ (g), mindestens	1x10 ⁸		1x10 ⁸	Keine Festlegung			2 x im Monat		

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen		Erfolgt
	Coliforme Keime in 3,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 100g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Staph.aureus in 10 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	5		5				2 x im Monat	
	Hefen KbE/g cm ³ mindestens	1 x 10 ⁴							
- Starter aus reinen Kulturen (darunter flüssige, gefrorene)	Zahl der Milchsäurebakterien und (oder) u.a. Säureweckerbakterien, KBE/cm ³ (g), mindestens	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ für konzentrierte Starter	TR 88. Milchsäurewecker (Säurewecker- und probiotische Mikroorganismen für die Herstellung der Sauermilchprodukte, Sauerrahmbutter und Käse), einschl.: Säurewecker aus Reinkulturen, einschl.: flüssige, auch gefrorene	mind. 1·10 ⁸ ; mind. 1·10 ¹⁰ für konzentrierte Säurewecker	Keine Festlegung			2 x im Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen ZU, (Höchstmenge der, mg/kg, höchstens)	Anmerkung	Anforderung TR 88	Anforderung EU	Anforderung DE	Bemerkungen		Erfolgt
	Coliforme Keime in 10,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 100g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Staph.aureus in 10 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Hefe, Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	5 in Summe		5 gesamt	Keine Festlegung			2 x im Monat	
- trocken	Zahl der Milchsäurebakterien oder (oder) andere Säureweckerbakterien, KBE/cm ³ (g), mindestens	1x10 ⁹ ; 1x10 ¹⁰ für konzentrierte Starter		mind. 1·10 ⁹ ; mind. 1·10 ¹⁰ für konzentrierte Säurewecker	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 10g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Staph.aureus in 1,0 g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Hefe, Schimmel, KBE/cm ³ (g), höchstens	5 in Summe		5 gesamt	Keine Festlegung			2 x im Monat	

2.12. trockene Nährboden auf Milchgrundlage für Züchtung der Säurewecker- und Probiotikmikroflora	Toxische Elemente:									
	Blei	0,3		0,3	0,02	(EU)	Grenzwert 0,02 nur für Milch; bei Produkten unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung.	1 x im Jahr		
	Arsen	1,0		1,0	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Cadmium	0,2		0,2	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Quecksilber	0,03		0,03	0,01	(EU)				
	Mykotoxine: Aflatoxin M ₁	0,0005		0,0005	Keine Festlegung	Keine Festlegung	EU-Grenzwert 0,00005 nur für Milch; Produkte unter Berücksichtigung der Anreicherung durch die Verarbeitung	1 x im Jahr		
	Antibiotika*:									
	Chloramphenikol	nicht zulässig	<0,0003mg/kg	<0,01	verboten	(EU)		1 x im Jahr		
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung				
	Penizillin	nicht zulässig	<0,004 Mg/kg	<0,01 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung				

	Streptomycin	nicht zulässig	<0,2 Mg/kg	<0,5 Einh/g	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Pestizide** (berechnet auf Fett):								
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	1,25		1,25	0,0045 (wenn Fett <2%), ca. 0,18 - 0,28 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)*		Einhaltung der EU-Anforderung deckt russische Anforderung ab *(unterschiedliche Höchstgehalte für HCH-Isomere, γ-HCH wird nur auf Produkt bezogen (0,001 mg/kg))	1 x im Jahr	
	DDT und seine Metaboliten	1,0		1,0	0,02 (wenn Fett <2%), 1,0 (bezogen auf Fett, wenn Fett >2%)		Einhaltung der EU-Anforderung deckt RU-Anforderung ab		
	Radionuklide:								
	Cäsium - 137	Keine Festlegung		160 Bq/kg	370 Bq/kg	(EU)		1 x im Jahr	
	Strontium - 90	Keine Festlegung		80 Bq/kg	Keine Festlegung	(EU)		1 x im Jahr	
2.12.1. Nährboden für Züchtung der Säurewecker- und Probiotik-	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5·10 ⁴	Keine Festlegung			2 x im Monat	

mikroflora, auf Milchgrundlage, trocken	Coliforme Keime in 0,01g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			2 x im Monat	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung				
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01g	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	

2.13. Milch koagulierende Enzympräparate	Toxische Elemente:								
	Blei	10,0		10,0	Keine Festlegung	Keine Festlegung		1 x im Jahr	
	Arsen	3,0		3,0	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	0,00015		0,0005	Keine Festlegung	Keine Festlegung			
	Cearalenon	<0,005							
	T2-Toxin	<0,05							
	Ochratoxin A	<0,0005							
Antibiotika –Aktivitäten nicht erlaubt (für fermentierte Zubereitungen bakteriellen und pilzlichen Ursprungs) Laborkontrollen sollten mit angemessenen Methoden durchgeführt werden									

2.13.1. milchkoagulierende Enzympräparate, , darunter:			TR 88: Milchsäuern de Fermentpräparate, einschl.: tierischer Herkunft und pflanzlicher Herkunft						
- tierischer Herkunft	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	1x10 ⁴		: 10 ⁴	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
	E.coli in 25 g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				

	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01g	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
- pflanzlicher Herkunft	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴		5 · 10 ⁴	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1x im Jahr	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		nicht zulässig	Keine Festlegung				
- mikrobieller Herkunft	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/cm ³ (g), höchstens	5x10 ⁴	TR 88 Milchsäuernde Fermentpräparate, einschl.: mikrobieller und Pilzherkunft	5 · 10 ⁴ dürfen keine lebensfähige Formen der Fermentproduzenten enthalten, keine antibiotische Aktivität aufweisen. Die Fermentpräparate der Pilzherkunft dürfen keine Mykotoxine enthalten.	Keine Festlegung			1 x im Jahr	
	Dürfen keine lebensfähigen Formen der Ferment-Produzenten enthalten								
	Coliforme Keime in 1,0g/cm ³	nicht zulässig			Nicht zulässig (Coliforme)	Keine Festlegung			1 x im Jahr

	Pathogene, darunter Salmonellen in 25g/cm ³	nicht zulässig		Nicht zulässig	Keine Festlegung			
--	--	----------------	--	----------------	------------------	--	--	--

2.14. zusammengesetzte und milchhaltige Produkte mit Gehalt von Nichtmilchkomponenten über 35 %	Anforderungen an Höchstmenge für toxische Elemente, Mykotoxine, Antibiotika, Pestizide, Radionuklide, Parameter der mikrobiologischen Sicherheit, des oxydativen Verderbs werden unter Berücksichtigung und Verhältnis der Milch- und Nichtmilchkomponenten, Arten und Gehalts von potentiell gefährlichen Stoffen festgelegt		Wie bei Zollunion			Es gelten im wesentlichen die gleichen Grundsätze wie für Zollunion	
2.15. milchhaltige Produkte	Anforderungen werden unter Berücksichtigung des Gehalts sowie Verhältnis von Milch- und Nichtmilchkomponenten festgelegt						

7 Eiprodukte

7.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgende Vorschrift der Russischen Föderation/ Zollunion wurde in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- Entwurf Technisches Reglement der Zollunion zur Lebensmittelsicherheit; Stand 2011 (Technical regulations concerning safety of food products) ⇒ TR (ZU) LM

In der Tabelle sind bestimmte Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum EU-Recht gelten, aber auch einige Hinweise, die dem EU-Recht entsprechen. Alle diese Forderungen sind aufgeführt, weil in den Inspektionen auf sie besondere Aufmerksamkeit gelegt wurde.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1		Betriebshygiene		
1.1	TR (ZU) LM Art. 11	Wasser, das den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht, muss in ausreichender Menge vorhanden sein.	Anhang II, Kap. VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Die Anforderungen entsprechen im Prinzip EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Die Trinkwasseruntersuchungen müssen mindestens quartalsweise durchgeführt werden und das Wasser muss Trinkwasserqualität erfüllen, um in der Lebensmittelindustrie verwendet zu werden. Die Untersuchungsergebnisse des Wassers müssen regelmäßig zur Verfügung gestellt werden.
1.2	TR (ZU) LM Art. 13	Kondenswasserbildung in Produktions- und Lagerbereichen ist zu verhindern.	Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Der Betrieb soll so aufgebaut sein, dass kein Kondenswasser auf den Oberflächen entsteht. Um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern, müssen Betriebe systematische vorbeugende Maßnahmen bzgl. der Kondenswasserbildung in den Produktionsräumen ergreifen und orientierende Messungen der Luftfeuchtigkeit durchführen.
1.3	TR (ZU) LM Art. 13	Die technologischen Prozesse müssen so organisiert sein, dass das Kreuzen der Ströme und die Kontakte zwischen	Anhang III, Abschnitt X, Kap. II der Verordnung	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen sowie die Erzeugung von genusstauglichen Produkten gewährleistet ist. Eine Kreuzung von gereinigten und benutzten Ausrüstungsgegenständen muss ebenfalls verhindert werden.	(EG) Nr. 853/2004	Augenmerk gerichtet: Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerätschaften vermeiden.
2		Personalhygiene		
2.1	TR (ZU) LM Art. 16	Mitarbeiter, die mit unverpacktem Pro umgehen, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmäßig medizinischen Untersuchungen unterziehen und müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, die das Produkt negativ beeinflussen können.	Anhang II Kap. VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, i. V. m. §§ 42, 43 IfSG	Betriebe, müssen sicherstellen, dass das Personal eine gültige Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz hat. Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in der Produktion arbeiten. In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Es müssen zusätzlich jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibirionen) durchgeführt werden.
3		Lagerung		
3.1	TR (ZU) LM Art. 18	Verpackungen, Zutaten, Hilfsmittel sind getrennt voneinander und außerhalb der Produktionsräume aufzubewahren.	Anhang II, Kap. IV, Kap. IX der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
3.2	TR (ZU) LM Art. 14	Die Kontrolle über die Betriebsparameter bei der Wärmebehandlung ist zu gewährleisten.	Anhang II, Kap. XI, der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Die Anforderung entspricht EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet. Die wichtigsten Parameter der Wärmebehandlung (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung, Mikrobiologie) müssen regelmäßig überprüft und die Ziele der Verfahren sichergestellt werden.

7.2 Anleitung zur Probenahme

Eigenkontrollen sind in allen Betriebsbereichen (Rohware/Schaleneier, Zusatzstoffe, Aufschlag, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung/Umschlag) vorzunehmen.

Proben sollten unter hygienischen Bedingungen aus dem Produktstrom unmittelbar vor oder während der Abfüllung der Produkte entnommen werden.

Sofern eine Probenahme aus einer bereits verschlossenen Verpackungseinheit erfolgt und die Verpackung dabei beschädigt wird, z. B. durch die Verwendung von Stecklanzen, sind entsprechende Verpackungseinheiten eindeutig zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss mindestens das Datum der Probenahme und den Namen des Probenehmers enthalten. Nach Entnahme der Proben sind die Verpackungen so zu verschließen, dass eine nachteilige Beeinflussung des Produktes auszuschließen ist.

Generell gilt für alle verwendeten Gerätschaften zur Probenahme, dass diese vor Beginn der Probenahme sauber, trocken, staubfrei und sterilisiert sein müssen. Gleiches gilt für die zu verwendenden Probenbehältnisse. Als Probenbehältnisse sollten - in Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Musters - Kunststoffbecher mit dicht sitzendem Deckel oder Kunststoffbeutel verwendet werden.

7.2.1 Probenahme bei flüssigen Eiprodukten

An verschiedenen Stellen jeder Einheit aus der Stichprobe sind mit einem sterilen Probenehmer mindestens 3 Proben (Produktsäulen) zu entnehmen.

Die Masse der Punktprobe soll höchstens 200 g betragen. Die gezogenen Proben werden in einem sterilen Gefäß vereinigt und man erhält die Sammelprobe (Nr. 3.15.8.1. Methodische Anleitung).

7.2.2 Probenahme bei trockenen Eiprodukten

Nach dem Öffnen der Verpackung sind von der Stichprobe mit einem sterilen Probenehmer mindestens 3 Punktproben zu entnehmen, und zwar die gleiche Menge aus jeder Verpackungseinheit.

Die Masse der Punktprobe darf 200 g nicht übersteigen. Nach dem Vermischen erhält man die Sammelprobe (Nr. 3.15.8.2. Methodische Anleitung).

7.3 Grenzwerte und Frequenzen bei Eiern und Eiprodukten

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge mg/kg	Anmerkung	Frequenz betriebliche Eigenkontrolle	
1.15. Hühnereier und flüssige Eierprodukte (Melange, Eiweiß, Eigelb)	Toxische Elemente:				
	Blei	0,3		2 x im Jahr	
	Arsen	0,1			
	Cadmium	0,01			
	Quecksilber	0,02			
	Antibiotika:				
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003mg/kg	1 x im Quartal	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg		
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg		
	Pestizide**:				
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		1 x im Quartal	
	DDT und seine Metaboliten	0,1			
	Dioxine***	0,000003 - Hühnereier und Produkte daraus (berechnet auf Fett)			min. 2 x im Jahr
1.15.1. diätetische Hühnereier, Wachteleier	Nicht ausgearbeitet			Frische Eier werden aktuell nicht in die RU/ZU exportiert	
1.15.2. Speisehühnereier u. a. Geflügel	Nicht ausgearbeitet				
1.15.3. flüssige Eierprodukte : - Eiergemische für Omelette, filtriert, pasteurisiert	Mikrobiologische Parameter:				
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		1 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		1 x im Monat	
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig			

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge mg/kg	Anmerkung	Frequenz betriebliche Eigenkontrolle	
	Proteus in 1,0 g	nicht zulässig			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
- gefrorene: Melange, Eigelbe, Eiweiß, darunter mit Salz und Zucker, Gemische für Omelette	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁵		1 x im Monat	
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		1 x im Monat	
	Proteus in 1,0 g	nicht zulässig			
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
1.16. Trockene Eiprodukte (Eierpulver, Eiweiß, Eigelbe)	Toxische Elemente:				
	Blei	3,0		2 x im Jahr	
	Arsen	0,6			
	Cadmium	0,1			
	Quecksilber	0,1			
	Antibiotika: berechnet auf Ausgangsprodukt mit Berücksichtigung des Trockenstoffgehalts darin und im Endprodukt				
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003mg/kg	1 x im Quartal	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg		
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg		
	Pestizide**: berechnet auf Ausgangsprodukt mit Berücksichtigung des Trockenstoffgehalts darin und im Endprodukt				
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ - Isomere)	0,1		1 x im Quartal	
	DDT und seine Metaboliten	0,1			
	Dioxine***	0,000003 Hühnereier und Produkte daraus (berechnet auf Fett)	—		min. 2 x im Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge mg/kg	Anmerkung	Frequenz betriebliche Eigenkontrolle
1.16.1. Eierpulver, Melange für Produkte für enterale Ernährung	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		1 x im Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		1 x im Monat
	S.aureus in 1,0g	nicht zulässig		
	Proteus in 1,0g	nicht zulässig		
Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
1.16.2. Melange, Eiweiß, Eigelbe, trockene Gemische für Omelette	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		1 x im Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		1 x im Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Proteus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
1.16.3. Eierprodukte gefriergetrocknet: - Eigelbe	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		1 x im Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		1 x im Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
- Eiweiß, Albumin	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		1 x im Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		1 x im Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
1.17. Eiweiß (Albumin), trocken	Toxische Elemente:			
	Blei	0,5		2 x im Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge mg/kg	Anmerkung	Frequenz betriebliche Eigenkontrolle	
	Arsen	0,2			
	Cadmium	0.05			
	Quecksilber	0.03			
	Antibiotika: berechnet auf Ausgangsprodukt mit Berücksichtigung des Trockenstoffgehalts darin und im Endprodukt				1 x im Quartal
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003mg/kg		
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg		
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg		
	Pestizide**: berechnet auf Ausgangsprodukt mit Berücksichtigung des Trockenstoffgehalts darin und im Endprodukt				1 x im Quartal
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ - Isomere)	0,1			
	DDT und seine Metaboliten	0,1			
	Mikrobiologische Parameter:				
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴			1 x im Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig			1 x im Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig			
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			

** Die Rückstandszahl der Pestizide ist zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe eingesetzt wurden.

*** Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen:

- die Höchstmenge gilt nicht für die Produkte mit Fettgehalt unter 1%
- hier und nachstehend: Dioxine bilden eine Summe von polychlorierten Dibenzodioxinen und polychlorierten Dibenzofuranen und werden als Summe Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO-TEFs) berechnet (Anlage 5)

8 Fleischerzeugnisse

Alle Betriebe (ausgenommen Primärproduzenten), von denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bezogen werden, müssen amtlich überprüft und von den Behörden der RU/ZU gelistet sein.

Die Herstellung von Separatorenfleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen fällt in den Anwendungsbereich der produktspezifischen Anforderungen für Fleisch von Huftieren (Rotfleisch) oder Geflügelfleisch.

8.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgenden Vorschriften der Russischen Föderation/ Zollunion wurden in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- 06 Vorschriften für die veterinäre Untersuchung von Schlachttieren sowie für die veterinär-hygienische Begutachtung von Fleisch und Fleischprodukten (27.12.1983) ⇒ 06
- 07 Veterinär-hygienische method. Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe (31.08.2004) ⇒ 07
- 08 Einheitl. Veterinäransforderungen (Veterinärhygien.) Anforderungen an Waren, die der Veterinärkontrolle (-Überwachung) unterliegen ⇒ 08
- Entwurf Technisches Reglement Fleisch der Russischen Föderation; Stand 2009 (On approval of technical regulations for requirements to meat and meat products and production and circulation thereof) ⇒ TR (RU) FI.
- Entwurf Technisches Reglement der Zollunion zur Lebensmittelsicherheit; Stand 2011 (Technical regulations concerning safety of food products) ⇒ TR (ZU) LM

In der Tabelle sind bestimmte Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum EU-Recht gelten, aber auch einige Hinweise, die dem EU-Recht entsprechen. Alle diese Forderungen sind aufgeführt, weil in den Inspektionen auf sie besondere Aufmerksamkeit gelegt wurde.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1		Betriebshygiene		
1.1	<ul style="list-style-type: none"> • TR (RU) FI. Anh. 3, 29. 	Für eine Desinfektion sollten an den folgenden Punkten Hygieneschleusen eingerichtet werden: <ul style="list-style-type: none"> • an allen Ein- und Ausgängen • am Übergang vom unreinen zum reinen Bereich 	Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	An den Übergängen zwischen den verschiedenen Hygienezonen sind geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorzuhalten, um eine ausreichende Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel V • TR (RU) Fl. Anh. 3; 4. 	<p>Wasser, das den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht, muss in ausreichender Menge vorhanden sein.</p> <p>Trinkwasseruntersuchungen müssen bei der Wassernutzung aus der öffentlichen Wasserleitung einmal im Quartal durchgeführt werden. Bei Wasserbezug aus einer eigenen Wasserversorgungsquelle müssen monatliche Untersuchungen durchgeführt werden.</p>	Anhang II, Kap. VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	<p>Die Anforderungen entsprechen im Prinzip EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Die Trinkwasseruntersuchungen müssen mindestens quartalsweise durchgeführt werden und das Wasser muss Trinkwasserqualität erfüllen, um in der Fleischindustrie verwendet zu werden. Die Untersuchungsergebnisse des Wassers müssen regelmäßig zur Verfügung gestellt werden.</p>
1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XV • TR (RU) Fl. Anh. 3; 14. 	Kondenswasserbildung in Produktions- und Lagerbereichen ist zu verhindern.	Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Der fleischverarbeitende Betrieb soll so aufgebaut sein, dass kein Kondenswasser auf den Oberflächen entsteht. Um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern, müssen Betriebe systematische vorbeugende Maßnahmen bzgl. der Kondenswasserbildung in den Produktionsräumen ergreifen und orientierende Messungen der Luftfeuchtigkeit durchführen.
1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XI Nr. 1 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 13 2.1 	Die technologischen Prozesse müssen so organisiert sein, dass das Kreuzen der Ströme und die Kontakte zwischen den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen sowie die Erzeugung von genusstauglichen Fleischprodukten gewährleistet ist. Eine Kreuzung von gereinigten und benutzten Ausrüstungsgegenständen muss ebenfalls verhindert werden.	Anhang II, Kap. II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet:</p> <p>Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerätschaften vermeiden.</p> <p>Wo die Räumlichkeiten für das Zerlegen von Fleisch von verschiedenen Tierarten genehmigt wurden, sind Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen getroffen worden; wenn nötig durch zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
				der verschiedenen Tierarten.
1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XI, Nr. 15 und 16 	Verpackungen, Zutaten und Hilfsmittel sind getrennt voneinander und außerhalb der Produktionsräume aufzubewahren	Anhang II, Kap. I und IX der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel XY, Nr. 4 	Es dürfen keine Fremdgegenstände in die Fertigprodukte gelangen	Anhang II, Kap. IX der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
1.7	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07 Kapitel I 	Die Kontrolle über die Betriebsparameter bei der Wärmebehandlung ist zu gewährleisten	Anhang II, Kap. XI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Die wichtigsten Parameter der Wärmebehandlung (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) müssen regelmäßig überprüft und die Ziele der Verfahren sichergestellt werden.
2		Personalhygiene		
2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX • TR (RU) Fl. 17. 	Mitarbeiter des Unternehmens müssen generelle Hygiene- und Sanitärvorschriften beachten.	Anhang II, Kap. VIII und XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht.</p> <p>Bei bisherigen Inspektionen wurde besonders darauf geachtet, dass in regelmäßigen Abständen Abklatschuntersuchungen der Hände bei Betriebspersonal und amtlichem Personal durchgeführt werden.</p> <p>Um die Sicherheit noch weiter zu erhöhen, werden in den Exportbetrieben zusätzliche Schulungen mit Inhalten zum Recht der RU/ZU für das Betriebspersonal durchgeführt.</p>

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XX • TR (RU) FI. 17 • TR (ZU) LM Kapitel 3 Artikel 16 Nr. 1 	Mitarbeiter, die mit unverpacktem Produkt umgehen, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmäßig medizinischen Untersuchungen unterziehen und müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, die das Produkt negativ beeinflussen können.	Anhang II Kap. VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. §§ 42, 43 IfSG	Betriebe, müssen sicherstellen, dass das Personal eine gültige Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz hat. Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in der Produktion arbeiten. In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU wird folgendermaßen vorgegangen: Es müssen zusätzlich jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibirionen) durchgeführt werden.
3		Lagerung		
3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII 4. 	Lebensmittel, die für den Export in die RU/ZU geeignet sind, dürfen nicht zusammen mit ungeeigneten Produkten gelagert werden.		Der Betrieb muss in einer Verfahrensbeschreibung darstellen, wie Fleischprodukte, die nicht für den Export in die RU/ZU zugelassen sind, sicher von der Verwendung für den Export ausgeschlossen werden. Diese Trennung der Produktströme ist regelmäßig zu überprüfen. Die zuständige Behörde überwacht die Einhaltung der Verfahrensbeschreibung.
3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XIII • TR FI. 8. 	Die Temperaturen in den Kühlhäusern und Gefrierhäusern müssen den russischen Anforderungen entsprechen: Kühlagerung: 0 – 4°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels; Gefrierlagerung: max. -8 °C Fleischtemperatur in der Tiefe des Muskels, die Raumtemperatur für Gefrierlagerung beträgt max. -18°C.	Anhang III, Abschnitt VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Die Kühlräume, die für die Lagerung von Exportware in die RU/ZU vorgesehen sind, müssen den russischen Anforderungen entsprechen. Die Bildung von Schimmel und zu hoher Luftfeuchte müssen vermieden werden.

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
4		Probenahme/Laboruntersuchung		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel XII • TR (RU) Fl. 8., d) 	In den Kühlräumen müssen periodische mikrobiologische Kontrollen durchgeführt werden, um rechtzeitig einen Befall mit Schimmelpilzen festzustellen.		Da in den Vorgaben der RU/ZU nur der Begriff „regelmäßige Zeitabstände“ verwendet wird, wird eine quartalsweise mikrobiologische Kontrolle empfohlen. (s. 4.3)
4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel VI, Nr. 7 	Die Belüftungskanäle und die Luftleitungen der technologischen Ausrüstungen sind in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen.	Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.
5		Sonderpunkte		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Zollunionsdokument Nr. 07, Kapitel II • TR (RU) Fl. Anh. 2 	Innerhalb eines Radius von 50 m um den Betrieb darf sich keine Wohnbebauung befinden.	Anhang II, Kap. I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Alle Betriebe, die in die RU/ZU exportieren, müssen die Umgebung des Betriebsgeländes kartografisch darstellen. Wenn eine Wohnbebauung innerhalb des Radius angesiedelt ist, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern. Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern.

8.2 Anleitung zur Probenahme

8.2.1 Mikrobiologische Untersuchungen

8.2.1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von gekühlten Waren in Behältnissen (Brühwürste und Kochwürste in Natur- oder Kunsthüllen), ungekühlt haltbare Erzeugnisse (z. B. Dauerwurst)

Für die mikrobiologische Untersuchung auf Salmonellen und Listerien werden aus jeder Produktionscharge 5 Proben a 25 Gramm steril entnommen. Diese werden zu einer Sammelprobe vereinigt und homogen gemischt. Aus dieser Mischung werden jeweils 25 Gramm für die Untersuchung auf Salmonellen bzw. Listerien eingesetzt. Die verbleibende Matrix wird zur weiteren mikrobiologischen Untersuchung verwendet.

8.2.1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Konserven

Zur Prüfung auf Industriesterilität wird bei Vollkonserven der Gruppen A und B von jeder Kochung ein Behältnis entnommen und einer zweiwöchigen Inkubation bei 37 °C unterzogen. Das Behältnis wird danach mikrobiologisch untersucht.

Bei Halbkonserven wird unmittelbar nach Herstellung (Erhitzung) ein Behältnis entnommen und zur mikrobiologischen Untersuchung eingesetzt.

8.2.2 Chemische Untersuchungen

Es wird eine Sammelprobe von 5 verschiedenen einzeln entnommenen Stücken aus verschiedenen Stellen der Charge erstellt, die zusammen gut 250 g für die Probe ergeben.

8.3 Zusätzliche Untersuchungen

Jeder Betrieb muss im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren) Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass bei Produkten, die für den Export nach der RU/ZU bestimmt sind, insbesondere für folgende mikrobiologische Parameter die Grenzwerte überschritten werden:

- Salmonellen (in allen Produktgruppen)
- Listerien (in allen Produktgruppen)

Diese Maßnahmen sind durch Untersuchungen zu verifizieren, die zusätzlich zu den periodisch vorzunehmenden Untersuchungen durchzuführen sind. Entsprechende Auswertungen und Untersuchungsergebnisse müssen bei der Zertifizierung sendungsbezogen zur Verfügung gestellt werden.

8.4 Grenzwerte und Frequenzen bei Fleisch und Fleischprodukten

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
1.4. Wursterzeugnisse, Fleischprodukte von allen Schlachttierarten, Kuchenerzeugnisse aus Fleisch	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Toxische Elemente			
	Blei	0,5		2 x/Jahr
	Arsen	0,1		2 x/Jahr
	Cadmium	0,05		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,03		2 x/Jahr
	Benz(a)pyren	0,001	nur für geräucherte Produkte	2 x/Jahr
	<i>Antibiotika</i> (außer Wildtiere):			
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr
	Tetrazyklgruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr
	<i>Pestizide**</i> :			
	Hexachlorcyclohexan (α β γ -Isomere)	0,1		2 x/Jahr
	DDT und Metaboliten	0,1		2 x/Jahr
	Dioxine***	0,000003 - aus Rindfleisch, Hammelfleisch (berechnet auf Fett)	berechnet auf Fett	2 x/Jahr
		0,000001 - aus Schwein (berechnet auf Fett)	berechnet auf Fett	2 x/Jahr
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002 0,004 (für geräucherte Produkte)		2 x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 x/Jahr
1.4.1. Würste und Produkte aus Schlachttierfleisch, mit Haltbarkeit über 5 Tagen, rohgeräuchert und luftgetrocknet, darunter Aufschnitt vakuumverpackt	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 0,1g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	E.coli in 1g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.2. Wurst (Wursterzeugnisse halbgeräucherte, geräuchert und Brühwurst	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.3. Würste (Wursterzeugnisse) gebrüht und geräuchert oder halbgeräuchert, mit der Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen, darunter Aufschnitt vakuum- und MAP-verpackt	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.4. Brühwurstzeugnisse (Würste, Würstchen, Bockwürste, Fleischbrote):	Mikrobiologische Parameter:			
- Spitzensorte und erste Sorte, ohne Bezeichnung	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
der Sorte	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g (Würstchen und Bockwürsten)	nicht zulässig		2x/Monat
- zweite Sorte, dritte Sorte	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	$2,5 \times 10^3$		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g (Würstchen und Bockwürsten)	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.5. Brühwürste mit Konservierungsmittel, darunter Delikatessen	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1×10^3		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.6. Kochwurstzeugnisse mit Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen, aufgeschnitten und vakuum-	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ — für Servierscheiben		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
verpackt, MAP-verpackt	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.7. Fleischprodukte gekochte: Schinken, Rollschinken aus Schweine- und Rindfleisch, Schweine- und Rindfleisch gepresst, Schinken, Bacon, Schweinekopffleisch gepresst, Hammelfleisch in Form	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.8. Fleischprodukte geräuchert-gekochte: - Schinken, Rollschinken, Rippenstück, Bruststück, Hals, Lachsschinken und auch in Hüllen	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
- Backen, Haxen	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.9. Fleischprodukte geräuchert-gebackene, gebackene	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.10. Produkte gekochte und gebackene, geräuchert-gebackene, mit Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen, darunter aufgeschnittene und vakuumverpackte, MAP-verpackte	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ - für Servierscheiben		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.4.11. Fertige Fleischgerichte, schnellgefroren:	Mikrobiologische Parameter:			
- aus Portionsstücken vom Fleisch aller Schlachttierarten (ohne Soßen), gebraten, gekocht	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1×10^4		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Enterococcus, KBE/g, höchstens	1×10^3		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
- aus Hackfleisch mit Soßen; eingerollte Plinsen, gefüllt mit Fleisch oder Organen.	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2×10^4		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Enterococcus, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.5. Fleischprodukte mit Organen (Pastete, Leberwurst, Salzwürste, Sülzen u. a.) und Blut. Gekochte Erzeugnisse mit Organen, Blut, Gerichte in Aspik (Brote, Würste, Sülzen, Leberwurst, Gerichte in Aspik)	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Toxische Elemente::			
	Blei	0,6 1,0 (Nieren)		2x/Jahr
	Arsen	1,0		2x/Jahr
	Cadmium	0,3 1,0 (Nieren)		2x/Jahr
	Quecksilber	0,1 0,2 (Nieren)		2x/Jahr
	Benzapyren (für geräucherte Produkte)	0,001		2x/Jahr
	Antibiotika (außer Wildtiere):			
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2x/Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2x/Jahr
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2x/Jahr
	Pestizide**:			
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2x/Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2x/Jahr
	Dioxine ****	0,000006 — Leber und Produkte aus Leber (berechnet auf Fett)		2x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 x/Jahr
1.5.1. Blutwurst	Mikrobiologische Parameter:			2x/Monat
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2×10^3		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g; für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet - in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0 — für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.5.2. Sülzwursterzeugnisse	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2×10^3		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S.aureus in 1,0g - für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.5.3. Leberwurst	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2×10^3		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien g 0,01 g; für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet - in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g- für Produkte, deren	nicht zulässig		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet			
1.5.4. Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, auch in Hüllen	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus – 0,1 g - für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet — 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.5.5. Gelierte Fleischprodukte (Sülzen, in Aspik usw.)	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus – 0,1 g - für Produkte, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet - in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.6. Fleischkonserven, Fleisch- und Gemüsekonserven	Toxische Elemente:			
	Blei	0,5 1,0 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Arsen	0,1		2 x/Jahr
	Cadmium	0,05 0,1 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,03		2 x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	
	Zinn	200,0 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr	
	Chrom	0,5 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr	
	Pestizide**:				2 x/Jahr
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,1		2 x/Jahr	
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr	
	Nitrosamine:				2 x/Jahr
	Summe NDMA und NDEA	0,002 (für Konserven mit Zusatz vom Natriumnitrit)		2 x/Jahr	
	Nitrate (Fleisch- und Gemüsekonserven)	200		2 x/Jahr	
	Dioxine***	0,000003 Rindfleisch, Hammelfleisch (berechnet auf Fett)			2 x/Jahr
0,000001 Schweinefleisch (berechnet auf Fett)				2 x/Jahr	
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	1 x/Jahr	
1.6.1. Pasteurisierte Konserven der Gruppe E (Halbkonserven,)	Mikrobiologische Parameter:			1 Behältnis aus jeder Charge nach Herstellung bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2	
	Aerobe mesophile GKZ		max. 50 KbE/g		
	Coliforme Keime		nicht nachweisbar in 1000 g		
	Bac. cereus		nicht nachweisbar in 1 g		
	Sulfitreduz. Clostridien		nicht nachweisbar in 0,1 g		
	S. aureus u.a. koagulase-positive Staphylokokken		nicht nachweisbar in 1 g		
Pathogene (u. a. Salmonellen)		nicht nachweisbar in 25 g			

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
1.6.2. Konserven der Gruppe A und B (Vollkonserven, Industriesterilität)	Mikrobiologische Parameter:			
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. Subtilis		< 12 /g (cm ³)	1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2
	Mesophile Clostridien - Clostr. botulinum - Clostr. perfringens		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
	nicht sporenbildende Keime, Milchsäurebakterien, Schimmelpilze und Hefen		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
Sporenbildende thermophile, anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe (wenn bei max. 20 °C gelagert)		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))		
1.7. Konserven aus Organen, darunter Pasteten (alle Arten von Schlacht- und Nutztieren)	Toxische Elemente:			
	Blei	0,6 1,0 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Arsen	1,0		2 x/Jahr
	Cadmium	0,3 0,6 (Nieren)		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,1 0,2(Nieren)		2 x/Jahr
	Zinn	200,0 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Chrom	0,5 (für Konserven in verchromten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002		2 x/Jahr 2 x/Jahr
	Antibiotika (außer Wildtiere):			
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr
	Pestizide**:			
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,1		2 x/Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr
	Dioxine***	0,000006 — Leber und Produkte aus Leber (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr
	Radioaktivität (Caesium-137):	200	Bq/kg(l)	1 x/Jahr
1.7.1. pasteurisierte Konserven aus Kuttel, darunter Pasteten (alle Arten von Schlacht- und Nutztieren)	Mikrobiologische Parameter:			
	mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe (Aerobe mesophile GKZ)		max. 2×10^2 KbE/g	1 Behältnis aus jeder Charge nach Herstellung bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2
	Coliforme Keime		nicht nachweisbar in 1 g	
	Bac. cereus		nicht nachweisbar in 1 g	
	Sulfitreduz. Clostridien		nicht nachweisbar in 0,1 g	
	S. aureus u.a. koagulase-positive Staphylokokken		nicht nachweisbar in 1 g	
Pathogene (u. a. Salmonellen)		nicht nachweisbar in 25 g		
1.7.2 sterilisierte Konserven aus Kuttel, darunter Pasteten (alle Arten von Schlacht- und Nutztieren)	Mikrobiologische Parameter:			
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. Subtilis		< 12 /g (cm ³)	1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2
	Mesophile Clostridien - Clostr. botulinum - Clostr. perfringens		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
	nicht sporenbildende Keime, Milchsäurebakterien, Schimmelpilze und Hefen		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
Sporenbildende thermophile, anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe		nicht nachweisbar		

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	
	(wenn bei max. 20 °C gelagert)		(< 1/g(cm ³))		
1.8. Fleisch, gefrier- und thermisch getrocknet	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig	
	Toxische Elemente: berechnet auf Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Trockenstoffgehaltes darin und im Fertigprodukt				
	Blei	0,5		2 x/Jahr	
	Arsen	0,1		2 x/Jahr	
	Cadmium	0,05		2 x/Jahr	
	Quecksilber	0,03		2 x/Jahr	
	Antibiotika (außer Wildtiere):				
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr	
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr	
	Pestizide**:				
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 x/Jahr	
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr	
	Dioxine***	0,000003 Rindfleisch, Hammelfleisch (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr	
		0,000001 Schweinefleisch (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr	
	Nitrosamine:				2 x/Jahr
Summe NDMA und NDEA	0,002		2 x/Jahr		
Radioaktivität (Caesium-137):	200		Bq/kg(l)		

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
1.8.1. Lebensmittelkonzentrate aus Fleisch und Organen, getrocknet	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g	2,5x10 ⁴		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Schimmel KBE/g, höchstens	100		2x/Monat
1.11. Wursterzeugnisse, geräucherte Produkte, kulinarische Erzeugnisse mit Geflügelfleisch	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Toxische Elemente:			
	Blei	0,5		2 x/Jahr
	Arsen	0,1		2 x/Jahr
	Cadmium	0,05		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,03		2 x/Jahr
	Benzpyren	0,001 (für geräucherte Produkte)		2 x/Jahr
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002; 0,004 (für geräucherte Produkte)		2 x/Jahr
	Antibiotika (außer Wildgeflügel) :			
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr
	Pestizide**:			
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 x/Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr
Dioxine***	0,000002 - Hausgeflügel (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr	

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Radioaktivität (Caesium-137):	200	Bq/kg(l)	
1.11.1. Wursterzeugnisse (Gefl), rohgeräuchert, rohgetrocknet	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	E.coli in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.2. Wursterzeugnisse (Gefl.) rohgetrocknet, luftgetrocknet, rohgeräuchert, darunter aufgeschnittene und vakuumverpackte, MAP-verpackte	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	E.coli in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.3. Wursterzeugnisse (Gefl.): - halbgeräuchert:	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 1,0	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
- Aufschnitt, vakuumverpackt und MAP-verpackt	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.4. Kochwursterzeugnisse (Gefl.) (Würste,	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g,	1x10 ³		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
Fleischbrot, Würstchen, Rouladen, Schinken u.a.)	höchstens			
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g (für Würstchen)	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.5. kochgeräucherte Würste (Gefl.)	Mikrobiologische Parameter:			
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.6. Geflügelschlachtkörper- und Teile gebacken, kochgeräuchert, geräuchert	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.7. Geflügelschlachtkörper- und Teile und Erzeugnisse von Geflügel, kochgeräuchert, geräuchert	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	E.coli in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
1.11.8. Kulinarische Erzeugnisse aus Geflügelhackfleisch	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.11.9. Tiefgefrorene Fertiggerichte aus Geflügelfleisch: - gebratene, gekochte	Mikrobiologische Parameter			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Enterococcus, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		2x/Monat
- aus Geflügelhackfleisch mit Soßen und/oder Beilage	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2x10 ⁴		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Enterococcus, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		2x/Monat
1.12. Geflügelfleischprodukte mit Verwendung von Nebenprodukten, Haut (Pasteten, Leberwurst usw.)	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Toxische Elemente:			2 x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle	
	Blei	0,6		2 x/Jahr	
	Arsen	1,0		2 x/Jahr	
	Cadmium	0,3		2 x/Jahr	
	Quecksilber	0,1		2 x/Jahr	
	Benzpyren	0,001 (für geräucherte Produkte)		2 x/Jahr	
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002 0,004 (für geräucherte Produkte)		2 x/Jahr	
	Antibiotika (außer Wildgeflügel) :				2 x/Jahr
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr	
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr	
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr	
	Pestizide**:				2 x/Jahr
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 x/Jahr	
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr	
	Dioxine***	0,000006 - Leber Hausgeflügel (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr	
	Radioaktivität (Caesium-137))	200	Bq/kg(l)		
1.12.1. Pastete aus Geflügelfleisch, darunter mit Geflügelorganen	Mikrobiologische Parameter:				
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2x10 ³		2x/Monat	
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat	
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat	
1.12.2. Pasteten aus Geflügelleber	Mikrobiologische Parameter:				
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g,	5x10 ³		2x/Monat	

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	höchstens			
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.12.3. Gelierte Geflügelprodukte: Sülsen, Geflügelfleisch in Aspik , darunter gemischte Gerichte mit Verwendung von Rotfleisch aller Schlachttiere	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	2x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.12.4. Leberwurst aus Geflügelfleisch und Nebenprodukten	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	5x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus in 1,0g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.13. Geflügelkonserven (aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- und Pflanzenkonserven, darunter Pasteten- und Hackprodukte)	Toxische Elemente:			
	Blei	0,5 0,6 (Pasteten) 1,0 (für Konserven in verchromten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Arsen	0,1 1,0 (Pasteten)		2 x/Jahr

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Cadmium	0,05 0,3 (Pasteten) 0,1 (für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,03 0,1 (Pasteten)		2 x/Jahr
	Zinn	200,0 (Pasteten, für Konserven in gebauten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Chrom	0,5 (Pasteten, für Konserven in verchromten Blechdosen)		2 x/Jahr
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002		2 x/Jahr
	Antibiotika (außer Wildgeflügel):			2 x/Jahr
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr
	Pestizide**:			2 x/Jahr
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 x/Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr
	Dioxine***	0,000002 - Hausgeflügel (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr
	Nitrate	200 (fleischpflanzliche Konserven)		2 x/Jahr
		Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)
1.13.1. pasteurisierte Konserven aus Geflügelfleisch	Mikrobiologische Parameter:			1 Behältnis aus jeder Charge nach Herstellung bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2
	mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe (Aerobe mesophile GKZ)		max. 2 x 10 ² KbE/g	
	Coliforme Keime		nicht nachweisbar in 1 g	
	Bac. cereus		nicht nachweisbar in 1 g	

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Sulfitreduz. Clostridien		nicht nachweisbar in 0,1 g	
	S. aureus u.a. koagulase-positive Staphylokokken		nicht nachweisbar in 1 g	
	Pathogene (u. a. Salmonellen)		nicht nachweisbar in 25 g	
1.13.2. sterilisierte Konserven aus Geflügelfleisch mit pflanzlichen Zusätzen und ohne diese, darunter Pasteten	Mikrobiologische Parameter:			1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe in Kapitel 8.1.1.2
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. subtilis		< 12 /g (cm ³)	
	Mesophile Clostridien - Clostr. botulinum - Clostr. perfringens		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
	nicht sporenbildende Keime, Milchsäurebakterien, Schimmelpilze und Hefen		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
	Sporenbildende thermophile, anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe (wenn bei max. 20 °C gelagert)		nicht nachweisbar (< 1/g(cm ³))	
1.14. Geflügelfleischprodukte, gefrier- und thermisch getrocknet	Mikrobiologische Parameter:			Bezüglich Salmonellen und L. monocytogenes sind sendungsbezogene Untersuchungen notwendig
	Toxische Elemente: berechnet auf Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Trockenstoffgehalts darin und im Endprodukt			
	Blei	0,5		2 x/Jahr
	Arsen	0,1		2 x/Jahr
	Cadmium	0,05		2 x/Jahr
	Quecksilber	0,03		2 x/Jahr
	Antibiotika (außer Wildgeflügel):			

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Chloramphenicol	nicht zulässig	<0,0003 mg/kg	2 x/Jahr
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	<0,01 mg/kg	2 x/Jahr
	Bacitracin	nicht zulässig	<0,02 mg/kg	2 x/Jahr
	Pestizide**:			
	Hexachlorcyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1		2 x/Jahr
	DDT und seine Metaboliten	0,1		2 x/Jahr
	Dioxine***	0,000002 - Hausgeflügel (berechnet auf Fett)		2 x/Jahr
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002		2 x/Jahr
	Radioaktivität (Caesium-137)	200	Bq/kg(l)	
1.14.1. Hähnchenhackfleisch, gefriergetrocknet	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1,0x10 ⁴		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Proteus, in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.14.2. Hähnchenhackfleisch, thermisch getrocknet	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	5,0x10 ³		2x/Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Proteus, in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
1.14.3. Trockenprodukte aus Geflügelfleisch	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile GKZ, KBE/g, höchstens	1,0x10 ⁴		2x/Monat

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Anmerkungen	Betriebliche Eigenkontrolle
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		2x/Monat
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig		2x/Monat
	Proteus, in 1,0 g	nicht zulässig		2x/Monat
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		2x/Monat

** Die Rückstandszahl der Pestizide ist zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe eingesetzt wurden.

*** Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen:

- die Höchstmenge gilt nicht für die Produkte mit Fettgehalt unter 1% ;
- hier und nachstehend: Dioxine bilden eine Summe von polychlorierten Dibenzodioxinen und polychlorierten Dibenzofuranen und werden als Summe Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO-TEFs) berechnet (Anlage 5)

9 Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken

Grundsätzlich müssen alle Betriebe (ausgenommen Primärproduzenten), von denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Herstellung von Fischereierzeugnissen bezogen werden, amtlich überprüft und von den Behörden der RU/ZU gelistet sein.

9.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
I. Allgemeine Bestimmungen		
./.		
II. Anforderungen an die sanitäre Schutzzone eines Betriebes		
Fisch-, Konservenfabriken, Filettierbetriebe, Fleisch- und Fischräuchereien (Kalt- und Heißräucherei) müssen mind. 300 m Abstand von bewohnten Gebieten haben. Betriebe mit geringer Produktionsmenge (< 10 t/Tag) müssen mind. 50 m Abstand von bewohnten Gebieten haben		Alle Betriebe, die in die RU/ZU exportieren, müssen die Umgebung des Betriebsgeländes kartografisch darstellen. Wenn eine Wohnbebauung innerhalb des Radius angesiedelt ist, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern.
III. Anforderungen an die Standortgestaltung		
Es muss ein Zaun vorhanden sein.	VO 852/2004	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU ist Folgendes zu gewährleisten: Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern.
Technische Bereiche müssen mind. 100 m Abstand zur Lebensmittelproduktionsstätte haben (Trennung durch grüne Pufferzone).	VO 852/2004	Wenn der Abstand nicht eingehalten wird, sind Maßnahmen nachzuweisen, um potentielle Risiken zu erkennen und zu verringern.
IV. Anforderungen an die Produktionsstätten		
Durch Gestaltung und Einrichtung der Betriebe ist eine Kontamination der Produkte wirksam zu verhindern sowie die Trennung in ‚reine‘ und ‚unreine‘ Bereiche sicherzustellen. Die Gestaltung der Produktionsanlagen muss	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: Betriebe müssen Kreuzkontamination durch eine entsprechende Organisation der Ströme von Roh- und Fertigprodukten sowie von sauberen und benutzten Gerät-

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
<p>fortlaufende Arbeitsprozesse gewährleisten. Rohmaterial, Halbfertig- und Abfallprodukte dürfen nicht mit Fertigprodukten kreuzen. Ungeschützte Halbfertigprodukte dürfen nicht in offenen Bereichen transportiert werden.</p> <p>Betriebe, die LM herstellen, müssen von Betrieben, die techn. Produkte und Tierfutter herstellen vollständig getrennt sein. Es müssen ebenfalls getrennte Zugänge und Wirtschaftsräume vorhanden sein.</p>		<p>schaften vermeiden.</p> <p>Wo verschiedene Be- und Verarbeitungsmethoden in einer Betriebsstätte genehmigt wurden, sind Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen zu treffen; wenn nötig durch zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung.</p>
Anforderungen an <u>Decken</u> : Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser müssen verhindert werden, leicht zu reinigen	VO 852/2004	Der Betrieb soll so aufgebaut sein, dass kein Kondenswasser auf den Oberflächen entsteht. Um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern, müssen Betriebe systematische vorbeugende Maßnahmen bzgl. der Kondenswasserbildung in den Produktionsräumen ergreifen und orientierende Messungen der Luftfeuchtigkeit durchführen.
Reinigungsgeräte, Putz- und Desinfektionsmittel sind separat zu Lagern (Lagerraum, Schrank, Kiste)	VO 852/2004	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
In Arbeits- und Waschräumen dürfen die Armaturen der Handwaschbecken nicht von Hand bedient werden.	VO 852/2004	Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
V. Anforderungen an das Wasserversorgungs- u. Abwassersystem		
Zur leichten Unterscheidung sind die verschiedenen Rohrleitungen (Wasser, Abwasser, Dampf und Gas) in unterschiedlichen Farben anzustreichen. Leitungen mit niedrigeren Temperaturen als die Innentemperatur müssen isoliert werden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden.		Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet
Die Schläuche müssen Vorrichtungen aufweisen, die eine Berührung mit dem Boden verhin-	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
<p>dern. Bei Fischprodukten, die für den Export bestimmt sind, darf lediglich Trinkwasser oder sauberes Meerwasser für alle Tätigkeiten benutzt werden.</p>		
<p>Meerwasser darf in Sprinkleranlagen und Kühlmedium in Gefriereinrichtungen genutzt werden. Die für diese Zwecke installierten Rohrleitungen dürfen nicht für andere Zwecke genutzt werden und sind als eine Kontaminationsquelle für Produkte zu betrachten.</p>	<p>VO 852/2004 VO 853/2004</p>	<p>Für den Einsatz von sauberem Meerwasser sind die Vorgaben der VO (EG) 852/2004 und 853/2004 zu beachten.</p>
<p>VI. Anforderungen an Licht, Heizung, Belüftung</p>		
<p>Belüftungsrohre müssen abhängig vom Verschmutzungsgrad auseinandergebaut und gereinigt werden (mind. 1x/Jahr).</p>	<p>VO 852/2004 VO 853/2004</p>	<p>Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.</p>
<p>Alle Produktionsprozesse, die unter unterschiedlichen Bedingungen im Hinblick auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit stattfinden, müssen in getrennten Räumen durchgeführt werden, die – falls notwendig – mit Luftschleusen und Korridoren verbunden werden können.</p>	<p>VO 852/2004 VO 853/2004</p>	<p>Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.</p>
<p>VII. Anforderungen an die Instandhaltung des Geländes u. der Produktionsstätte</p>		
<p>Das Gelände muss sauber und aufgeräumt sein.</p>	<p>VO 852/2004 VO 853/2004</p>	<p>Die Anforderungen entsprechen EU-Recht. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.</p>
<p>VIII. Anforderungen an die Ausrüstung, den Waren bestand, die Behältnisse</p>		
<p>Die Produktionsgerätschaften müssen gekennzeichnet sein. Willkürliche Kennzeichen sind verboten.</p>	<p>VO 852/2004</p>	<p>Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.</p>

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
Arbeitsstätten, Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte, Behältnisse und Transportmittel müssen mit zugelassenen Seifen und Desinfektionsmitteln gereinigt werden.	VO 852/2004	Die Anforderung wird erfüllt durch <ul style="list-style-type: none"> • den Einsatz geeigneter R&D-Mittel (z. B. DVG-gelistete Mittel oder Mittel der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), Spezifikationen, Sicherheitsdatenblätter durch geschultes Personal • Konzentration von eingesetzten R&D-Mitteln muss überprüft werden
IX. Anforderungen an Hilfsstoffe und Eis		
Alle Produkte müssen im Vorratslager so platziert werden, dass zwischen der unteren Lage von Behältnissen und dem Boden 10 cm überschritten werden.	VO 852/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet. Diese Anforderung kann z.B. durch Lagerung auf einer Palette erfüllt werden. Zusätzlich wurde darauf geachtet, dass durch einen angemessenen Abstand zur Wand eine gute Kältebewegung sichergestellt wird.
X. Anforderungen an die Küstenfischerei		
./.		
XI. Anforderungen an die Anlandung und das Ausnehmen		
./.		
XII. Anforderungen an das Einfrieren		
Die Lagerbereiche für Fisch und Fischprodukte müssen mit Geräten ausgestattet sein, die die Luftfeuchtigkeit und Temperatur aufzeichnen.	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet
Temperaturen im Lagerbereich sind täglich zu überprüfen (mind. 2x/24 Stunden) unter Anwendung von Loggern und exakten Thermometern, die an zentralen, leicht zu erreichenden Bereichen des Lagers, 1,5-1,8 m über dem Boden angebracht sind.	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.
Die relative Luftfeuchtigkeit ist in den Lagerräumen mind. 1x/Woche über stationäre oder mobile Geräte (Psychrometer, Hygrometer, Luftfeuchtheitsaufzeichner) zu überprüfen.	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet
Die Ergebnisse der Temperatur und Luftfeuchtigkeits-Messung ist in speziellen Protokollen zu	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
dokumentieren.		
XIII. Anforderung an die Herstellung von gesalzene Produkten		
./.		
XIV. Anforderungen an das Säuern		
./.		
XV. Anforderungen an die Konservenherstellung		
Produktion von Fischkonserven ist lediglich in Betrieben erlaubt, die monatliche mikrobiologische Kontrolle durchführen.	VO 852/2004 VO 853/2004 VO 2073/2005	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
Die Temperaturlaufzeichnungen sind 6 Monate länger als das garantierte Mindesthaltbarkeitsdatum aufzubewahren. Die Temperaturlaufzeichnung muss folgende Angaben enthalten: Produktname, Autoklav-Nummer, Schicht-Nummer, das Produktionsdatum, das Sterilisationsprotokoll, Name des Verantwortlichen	VO 852/2004 VO 853/2004	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
Die Wirksamkeit der Sterilisation von Produkten, die zum Export bestimmt sind, müssen regelmäßig nach dem Zufallsprinzip verifiziert werden: Inkubationstests bei 37°C für 7 Tage oder bei 35°C für 10 Tage visuelle Kontrolle der Dosen und mikrobiologische Kontrollen des Inhaltes in betriebseigenen Laboren.	VO 852/2004 VO 853/2004 VO 2073/2005	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet. Die wichtigsten Parameter der Wärmebehandlung (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) müssen regelmäßig überprüft und die Ziele der Verfahren sichergestellt werden.
Um die Wirksamkeit der Konservenherstellung zu überprüfen, müssen täglich Proben in festgelegten Intervallen gezogen werden. Dafür muss die notwendige Ausrüstung vorhanden sein, um die Dosennähte zu überprüfen.	VO 852/2004 VO 853/2004 VO 2073/2005	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet. Die wichtigsten Parameter der Wärmebehandlung (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) müssen regelmäßig überprüft und die Ziele der Verfahren sichergestellt werden.

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
Die Nähte der Konservendosen, die für den Export bestimmt sind, müssen halbstündlich überprüft werden. Es müssen jeweils 2 Dosen pro Verschließmaschine überprüft werden.	VO 852/2004 VO 853/2004	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
XVI. Anforderungen an die Fertigprodukte		
Temperaturen beim Braten, Kochen und Backen müssen in einem speziellen Protokoll aufgezeichnet werden. Die Kerntemperaturen der Fertigprodukte muss mindestens 80°C betragen.	VO 852/2004 VO 853/2004	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
Die gebratenen Produkte sind auf maximal 20°C herunter zu kühlen und umgehend zu verpacken.	VO 852/2004 VO 853/2004	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
Temperaturen in der Saucen-Küche und der Räucherei sind in einem speziellen Protokoll zu dokumentieren. Die Kerntemperatur der Saucen muss mind. 80°C, die der kaltgeräucherten Produkte mind. 40°-50°C betragen.	VO 852/2004 VO 853/2004	Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
XVII. Anforderungen an die Herstellung von minced-fish		
./.		
XVIII. Anforderungen an das Abkochen von Krebs- und Weichtieren		
./.		
XIX. Anforderungen an das Räuchern		
Zur Kontrolle der Temperatur und Luftfeuchtigkeit müssen Aufzeichnungsgeräte (Thermometer, Hygrometer) in den Räucherammern und Öfen installiert sein. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind in speziellen Protokollen zu dokumentieren. Die Kerntemperatur von heißge-	VO 852/2004 VO 853/2004	Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet Die Parameter der Wärmebehandlung müssen regelmäßig überprüft und die Ziele der Verfahren sichergestellt werden. Im Fall von Abweichungen von der Temperaturvorgabe weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.

ZU-Anforderungen	EU-Anforderungen	Bemerkungen
räucherter Fisch muss mind. 80°C betragen.		
XX. Anforderungen an geräucherten und getrockneten Fisch		
./.		
XXI. Anforderungen an die Rogenproduktion		
Die Rogenproduktion muss in einem abgetrennten Bereich eingerichtet werden.	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht.
Produktion, Allzweck- und Sozialräume müssen voneinander getrennt sein.	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht.
Leuchttische müssen in der Rogenproduktion eingesetzt werden, um fremde Beimengungen zu entfernen.	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht. Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.!
Die Zeit zwischen Rogengewinnung und Aufbereitung des Rogens für die Pasteurisation darf 2 Stunden nicht überschreiten.	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht. Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.
Zur Luftentkeimung müssen die Produktionsstätten mit bakteriziden Lampen (1,5 – 2,2 W/m ³ Luft) ausgestattet sein.	VO 852/2004 VO 853/2004	Die Anforderungen entsprechen der Zielsetzung des EU-Recht. Im Fall von Abweichungen weist der Betrieb nach, dass er Maßnahmen getroffen hat, die das gleiche Schutzniveau gewährleisten.!
XXII. Anforderungen an die Produktion von Fischöl, Vitaminen u. Hydrolysaten		
./.		
XXIII. Anforderungen an die Personalhygiene		
Mitarbeiter, die mit unverpacktem Produkt umgehen, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmäßig medizinischen Untersuchungen unterziehen und frei sein von ansteckenden Krankheiten sein, die das Produkt negativ beeinflussen können.	VO 852/2004 §§ 42, 43 IfSG	In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RU/ZU müssen jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger gem. § 42 (1) IfSG (Shigellen, Salmonellen, EHEC, Cholera vibrio) durchgeführt werden.

9.2 Anleitung zur Probenahme

Leicht verderbliche Proben sind bei einer Temperatur von 0 bis 2 °C (Temperatur von schmelzendem Eis) innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Probenahme an das Labor zu liefern.

9.3 Grenzwerte und Frequenzen bei Fisch und Fischereierzeugnissen

Anforderungen an Fisch, Nichtfisch-Gewerbeobjekte und daraus gewonnene Produkte

Gruppe 03, Gruppe 16 (verzehrfertige Produkte)

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
3.1. Lebender Fisch, roher Fisch, gekühlter Fisch, gefrorener Fisch, gehackter Fisch, Filet, Meeres-säugetierfleisch	Toxische Elemente:			Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Blei	1,0 2,0 Thunfisch, Schwertfisch, Hausen	0,3 VO 1881/06	
	Arsen	1,0 Süßwasserfisch 5,0 Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
	Cadmium	0,2	0,05 – 0,30 VO 629/08 EU-Ausnahmen von 0,3 für Sardelle und Schwertfisch	
	Quecksilber	0,3 Süßwasserfisch kein Raubfisch 0,6 Süßwasserfisch Raubfisch 0,5 Seefisch 1,0 Thunfisch,	0,5 – 1,0 VO 1881/08 Unterschiedliche Ausnahmen sind nicht deckungsgleich!	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
		Schwertfisch, Hausen		
	Histamin	100,0 Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering	100 (m) / 200 (M) VO 2073/2005	Fischartbezogen mindestens 2 Mal im Jahr
	Nitrosamine Summe NDMA und NDEA	0,003	Keine EU-Festlegung!	mindestens 2 Mal im Jahr
	Dioxine *** (nachzuweisen beim begründeten Verdacht auf Vorhandensein in Rohstoffen)	0,000004	2 µg/kg (Einheit!)	Herkunft- und fischartbezogene Analyse bei begründetem Verdacht
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,2 Seefisch, Fleisch Meerestiere 0,03 Süßwasserfisch	0,2 (α) 0,1 (β) RHmV	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	DDT und seine Metaboliten	0,2 Seefisch 0,3 Süßwasserfisch 2,0 Störe, Lachse, fetter Hering 0,2 Fleisch Meerestiere	5 RHmV (auf Fett bezogen!)	
	2,4-D Säure, deren Salze und Esters	nicht zulässig, Süßwasserfisch	0,01 RHmV Nur deutsches Recht	
	Polychlorierte Biphenylen (PCB)	2,0	0,08 - 0,4 KmV (abhängig von der Fischart) Nur deutsches Recht	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Antibiotica Tetracyclin Gruppe (aus Kulturen)	<0,01 mg/kg		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen.
	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Krebse, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			VO 2074/2005
3.1.1. roher Fisch und lebender Fisch	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5 x 10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig		
pathogene, darunter Salmonellen und	nicht zulässig			

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
3.1.2. Fisch, gekühlt, gefroren	L.monocytogenes, in 25 g			Mindestens 2 Mal im Monat
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch		
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5	Keine EU-Festlegung!	
	Coliforme Keime, in 0,001 g	nicht zulässig	100 KbE/g Seefische Nur DGHM-Werte	
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
3.1.3. gekühlte und gefrorene Fischprodukte: - Fischfilet, spezialzerlegter Fisch;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime. in 0,001 g	nicht zulässig	100 KbE/g Seefische Nur DGHM-Werte	
	S. aureus, in 0,01g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g (in Produkten, vakuumverpackt)	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
- gehackter Fisch Formfischerzeugnisse, darunter mit	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,001 g	nicht zulässig	Nur DGHM-Werte	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
Mehlkomponente;	S. aureus in 0,01 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g (in Produkten, vakuumverpackt)	nicht zulässig		
- gehackter Fisch, besondere Kondition	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig	100 KbE/g Seefische Nur DGHM-Werte	
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
3.2. Konserven und Präserven aus Fisch	Toxische Elemente:			Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Blei	1,0 2,0 Thunfisch, Schwertfisch, Hausen	0,30 VO 1881/06	
	Arsen	1,0 Süßwasserfisch 5,0 Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
	Cadmium	0,2	0,05 – 0,3 VO 629/08 EU-Ausnahmen!	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Quecksilber	0,3 Süßwasserfisch kein Raubfisch 0,6 Süßwasserfisch Raubfisch 0,5 Seefisch 1,0 Thunfisch, Schwertfisch, Hausen	0,50 VO 1881/06 0,50 0,50 1,0	
	Zinn	200 in gebauten Blechdosen	200 VO 1881/06	Fischart- und prozessbe- zogen mindestens 1 Analyse und Vorlage einer Konfor- mitätserklärung des Dosen- herstellers
	Chrom	0,5 in verchromten Blechdosen	Keine EU-Festlegung!	
	Benzpyren	0,005 für geräucherte Produkte	5 µg/kg (Einheit) VO 1881/06	Fischart- und prozessbezogene Analysen mindestens 2 Mal im Jahr
	Histamin	100,0 Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering	100 (m), 200 (M) VO 1881/06	Fischartbezogen mindestens 2 Mal im Jahr
	Nitrosamine Summe NDMA und NDEA	0,003	Keine EU-Festlegung!	mindestens 2 Mal im Jahr
	Dioxine***	0,000004	2 µg/kg (Einheit!)	Herkunft- und fischartbezogene Analyse bei begründetem Verdacht
	Antibiotica Tetracyclin Gruppe (aus Kulturen)	<0,01 mg/kg		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
				Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α, β, γ -Isomere)	0,2 Seefisch, Fleisch Meertiere 0,03 Süßwasserfisch	0,2 (α) 0,1 (β) RHmV Nur deutsches Recht	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	DDT und seine Metaboliten	0,2 Seefisch 0,3 Süßwasserfisch 2,0 Störe, Lachse, fetter Hering 0,2 Fleisch der Meertiere	5 RHmV (auf Fett bezogen!) Nur deutsches Recht	
	2,4-D Säure, deren Salze und Esters	nicht zulässig für Süßwasserfisch	0,01 RHmV Nur deutsches Recht	
	Polychlorierte Biphenylen (PCB)	2,0	0,08 - 0,4 KmV Nur deutsches Recht	
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen..
	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Kreb-		VO 2074/2005	Chargenbezogene Sichtkontrolle

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	se, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
3.2.1. Präserven, mit Kräutern gepökelt aus nicht zerlegtem und zerlegtem Fisch	Mikrobiologische Parameter:			Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1 x 10 ⁵		
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel , KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.2.2. Präserven, wenig gesalzen aus speziell gepökeltem Fisch: - nicht zerlegtem Fisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1 x 10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel , KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
- aus zerlegtem Fisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5 x 10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel , KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.2.3. Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von, Öl, Aspik, Soßen, mit Beilage und ohne Beilage (darunter aus Lachsen)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel , KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.2.4. Präserven «Pasten» - aus Fischpasten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel , KBE/g, höchstens	10		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
- aus Eiweißpasten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel	10		
	Hefe	100		
3.2.5. Präserven aus thermisch behandeltem Fisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
3.2.6. Fischkonserven in Glas-, Aluminium- und Blechdosen	Erfüllung der Anforderungen der Industriesterilität für Konserven der Gruppe «A» in Übereinstimmung mit Anhang 1 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. Subtilis	$< 11 \text{ KbE /g (cm}^3\text{)}$		1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe keime Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	nicht zulässig		°C bzw. nach der Vorgabe der Methodischen Anleitung gem. 4.3.1.2.
	mesophile Clostridien Clostr. botulinum - Clostr. perfringens	jeweils nicht nachweisbar in 10 g (cm ³)		
	nicht sporenbildende Keime, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	nicht nachweisbar in 1g (< 1/g(cm ³))		
	sporenbildende thermophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe (wenn bei max. 20 °C gelagert)	nicht nachweisbar in 1 g (< 1/g(cm ³))		
3.2.7. Halbkonserven aus Fisch, pasteurisiert aus Fisch in Glasdosen	Erfüllung der Anforderungen der Industriesterilität für Konserven der Gruppe «DD» in Übereinstimmung mit Anhang1 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2 x 10 ² KbE/g		1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe der Methodischen Anleitung gem. 4.3.1.2
	E. col (Coliforme)	neg. in 1 g		
	B. cereus	neg. in 1 g		
	Sulfitreduzierende Clostridien	neg. in 0,1 g *		
	Staph. aureus u. a. Koagulase positive Staphylokokken	neg. in 1 g		
	Pathogene, darunter Salmonellen	neg. In 25 g		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	* Anmerkung: In Fischhalbkonserven	neg. in 1,0 g		
3.3. Fisch, getrocknet, gedörrt, geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert, kulinarische Fischproduktion und andere verzehrfertige Produkte	Toxische Elemente (berechnet auf Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Gehalts von trockenen Stoffen darin und im Endprodukt)			
	Blei	1,0 2,0 Thunfisch, Schwertfisch, Hausen	0,3 VO 1881/06	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Arsen	1,0 Süßwasserfisch 5,0 Seefisch	Keine EU-Festlegung!	
	Cadmium	0,2	0,05 – 0,30 VO 629/08 EU-Ausnahmen von 0,3 für Sardelle und Schwertfisch	
	Quecksilber	0,3 Süßwasserfisch kein Raubfisch 0,6 Süßwasserfisch Raubfisch 0,5 Seefisch 1,0 Thunfisch, Schwertfisch, Hausen	0,5 – 1,0 VO 1881/08 Unterschiedliche Ausnahmen sind nicht deckungsgleich!	
	Histamin (berechnet auf Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Gehalts von trockenen Stoffen darin und im Endprodukt)	100,0 Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering	100 (m) / 200 (M) VO 2073/2005	
Nitrosamine:	0,003	Keine EU-Festlegung!	mindestens 2 Mal im Jahr	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Summe NDMA und NDEA			
	Dioxine (nachzuweisen beim begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen)	0,000004		Herkunft- und fischartbezogene Analyse bei begründetem Verdacht
	Antibiotica Tetracyclin Gruppe (aus Kulturen)	<0,01 mg/kg		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,2	0,2 (α) 0,1 (β) RHmV	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	DDT und seine Metaboliten	0,4 2,0 Erzeugnisse aus gedörrtem Stör- rücken, fetter Hering	5 RHmV (auf Fett bezogen!)	
	Benzpyren	0,005 Rauffisch	5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Einheit) VO 1881/06	
	Polychlorierte- Biphenyle (PCB) (berechnet auf (berechnet auf Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Gehalts von trockenen Stoffen darin und im Endprodukt)	2,0	0,08 - 0,4 KmV Nur deutsches Recht	
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137	130		Risikobasiertes herkunfts-

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Strontium-90	100		und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen.
	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Krebse, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			Chargenbezogene Sichtkontrolle
3.3.1. Heißgeräucher- te Fischproduk- te, darunter gefrorene	Mikrobiologische Parameter:			Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1 x 10 ⁴		
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig	100 KbE/g Räucherlachs Nur DGHM-Werte	
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
3.3.2. Kaltgeräucherte Fischprodukte, darunter gefrorene:	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig	100 KbE/g Räucherlachs Nur DGHM-Werte	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
- nicht zerteilt	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	10, für Seefisch		
- zerteilt, darunter aufgeschnitten (am Stück, Servieraufschnitt)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	3×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	10 für Seefisch		
- kaltgeräucherter Fischschinken, darunter Aufschnitt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	$7,5 \times 10^4$		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
- gemischter	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl,	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
Aufschnitt, gehackter Fischschinken, Erzeugnisse mit Gewürzen	KBE/g, höchstens			
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S.aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
3.3.3. Zerteilter Fisch, geräuchert, salzarm, darunter Seefischfilet, vakuumverpackt	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
3.3.4. gesalzener Fisch, gewürzter, mariniert, darunter gefroren:	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	10 für Seefisch		Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig		
- zerteilt	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		Mindestens 2 Mal im Monat
- zerteilter gesalzener und salzarmer Fisch,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
darunter Lachse, ohne Konservierungsstoffe, Filet, Aufschnitt mit Aspik, Gewürzen, mit Beilage, Öl	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
3.3.5. Dürffisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.3.6. in der Luft getrockneter Fisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel und Hefe KBE/g, höchstens	100		
3.3.7. Trockenfisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1g in vakuumverpackt	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel und Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.3.8. kochbedürftige Suppen mit Trockenfisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,001 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel und Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.3.9. Kulinarische Erzeugnisse thermisch bearbeitet - Fisch- und Farscherzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aspik u. a.; mit Mehlkomponente (Kuchen, Pelmeni usw.); darunter gefrorene;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel und Hefe, KBE/g, höchstens	100		
- zusammengesetzte Erzeugnisse-Soljanka, Pilawreis, Vorspeise, geschmorte Meeresprodukte mit Gemüse, darunter gefrorene;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
- Gelierprodukte: Aspik u. a.	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
3.3.10. Kulinarische Erzeugnisse ohne thermische Bearbeitung nach Einmischung: - Salat aus Fisch und Meeresprodukte ohne Dressing;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Proteus, in 0,1 g	nicht zulässig		
- Salate aus Fisch und Meeresprodukten mit Dressing (Mayonnaise, Soße u. a.)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig		
	E.coli, in 0,1g	nicht zulässig		
	Proteus, in 0,1g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
- gesalzener Fisch, gehackten, Pasteten,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
Pasten	Coliforme Keime, in 0,01g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Proteus, in 0,1g	nicht zulässig		
- Heringsbutter, Rogenbutter, Krillbutter u. a.	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,001g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
3.3.11. Gekocht-gefrorene Erzeugnisse: - schnellgefrorene Mittagsspeisen und Vorspeisen, Plinsen mit Fisch, Fischfüllung, darunter vakuumverpackt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1g	nicht zulässig	100 KbE/g Seefische Nur DGHM-Werte	
	S. aureus, in 0,1g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	Enterococcus, KBE/g, höchstens in Produkten aus Portionsstücken	1×10^3	Keine EU-Entsprechung!	
- Strukturzeugnisse («Krabbenstäbchen» u. a.)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem	
A			B	C	
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Entsprechung!		
	sulfitreduzierende Klostridien (in 1,0 g in vakuumverpackt)	nicht zulässig			
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
	Enterococcus, KBE/g,höchstens (in Farscherzeugnissen)	2x10 ³			
3.3.12. Mayonnaise auf der Basis der Fischbrühe	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		Mindestens 2 Mal im Monat	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	Schimmel, KBE/g, höchstens	10			
	Hefe, KBE/g, höchstens	100			
3.4. Rogen und Fischmilch und Produkte daraus; Rogenanalogen	Toxische Elemente:			Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen	
	Blei	1,0	Keine EU-Festlegung!		
	Arsen	1,0	Keine EU-Festlegung!		
	Cadmium	1,0	Keine EU-Festlegung!		
	Quecksilber	0,2	0,50 VO 1881/06		
	Antibiotica Tetracyclin Gruppe (aus Kulturen)	<0,01 mg/kg			Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Pestizide:**				

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	DDT und seine Metaboliten	2,0	RHmV	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,2	RHmV	
	Polychlorierte Biphenylen (PCB)	2,0	KmV Verschiedene Werte je nach Produkt	
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen.
	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Krebse, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
3.4.1. Rogen und Fischmilch, Eierstockkaviar, gekühlt und gefroren	Mikrobiologische Parameter:			Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		
	Coliforme Keime, in 0,001 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch		
3.4.2. Fischmilch, gesalzen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
3.4.3. Kulinarische Rogenprodukte: - thermisch bearbeitet;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
- zusammengesetzte Gerichte, thermisch nicht bearbeitet nach Vermischung	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	L.monocytogenes, in 25 g	nicht zulässig		
3.4.4. echter Kaviar: - Körnerpresskaviar in Dosen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	50		
- Körnerkaviar, pasteurisiert;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, in 0,1 g	nicht zulässig		
	Hefe, KBE/g, in 0,1 g	nicht zulässig		
- Eierstockkaviar, leicht gesalzen, gesalzen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.4.5. roter Körnerkaviar, gesalzen: - in Dosen, Fass	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	300		
- aus gefrorenen Rogensäcken	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
3.4.6. Rogen anderer Fische: - gesäuberter, gesalzener Kaviar, leicht gesalzener Rogen in Rogensack, geräuchert, gedörrt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^5		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		
	Hefe, KBE/g, höchstens	300		
- pasteurisiert	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem	
A			B	C	
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht		
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0g	nicht zulässig			
	pathogene, darunter Salmonellen in 25g	nicht zulässig			
	Schimmel, KBE/g, 0,1g	nicht zulässig			
	Hefe, KBE/g, 0,1 g	nicht zulässig			
3.4.7. Rogenanalogen, darunter Proteinrogen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat	
	Coliforme Keime, in 0,1g	nicht zulässig			
	S. aureus in 1,0g	nicht zulässig			
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1g	nicht zulässig			
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig			
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50			
	Hefe, KBE/g, höchstens	50			
3.5. Fischleber und Produkte daraus	Toxische Elemente:			Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen	
	Blei	1,0	Keine EU-Festlegung!		
	Cadmium	0,7	Keine EU-Festlegung!		
	Quecksilber	0,5	Keine EU-Festlegung!		
	Zinn	200 für Konserven in gebauten Blechdosen	200 mg/kg VO 1881/06		Fischart- und prozessbezogen mindestens 1 Analyse und Vorlage einer Konformitätserklärung des Dosenherstellers
	Chrom	0,5 für Konserven in verchromten	Keine EU-Festlegung!		Fischart- und prozessbezogen mindestens

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
		Blechdosen		1 Analyse und Vorlage einer Konformitätserklärung des Dosenherstellers
	Antibiotica Tetracyclin Gruppe (aus Kulturen)	0,01 mg/kg		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Pestizide:**			
	DDT und seine Metaboliten	3,0	5 mg/kg RHmV	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	1,0	0,2 (α HCH) 0,1 (β) HCH RHmV	
	Polychlorierte Biphenyle (PCB)	5,0	0,4 KmV sowie VO 1881/06	
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen.
	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Krieb-		VO 2074/2005	Chargenbezogene Sichtkontrolle

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	se, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
3.5.1. Konserven aus Fischleber	Mikrobiologische Parameter:		VO 852/2004, Anh. II, XI	
	Erfüllung der Anforderungen der Industriesterilität für Konserven der Gruppe «A» in Übereinstimmung mit Anhang 1 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			
	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. Subtilis	< 12 /g (cm ³)		1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe der Methodischen Anleitung gem. 4.3.1.2
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe keime Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	nicht zulässig		
	mesophile Clostridien Clostr. botulinum Clostr. perfringens	1 / g (cm ³) jeweils nicht nachweisbar (<1/g (cm ³))		
	nicht sporenbildende Keime, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	nicht nachweisbar (< 1/g (cm ³))		
	sporenbildende thermophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe	nicht nachweisbar (< 1/g (cm ³))		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem	
A			B	C	
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht		
	(wenn bei max. 20 °C gelagert)				
3.5.2. Leber, gefroren Fischköpfe	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat	
	Coliforme Keime, in 0,001 g	nicht zulässig			
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig			
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig			
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100 für Seefisch			
3.6. Fischfett	Parameter des oxydativen Verderbs:				
	Säuregrad, mg KOH/g	4,0			
	Peroxidzahl, Mol aktiver Sauerstoff/kg	10,0			
	Toxische Elemente:				
	Blei	1,0		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen	
	Arsen	1,0	Keine EU-Festlegung!		
	Cadmium	0,2			
	Quecksilber	0,3			
	Pestizide**:				
	DDT und seine Metaboliten	0,2	KmV		
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,1			
	Polychlorierte- Biphenylen (PCB)	3,0		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen	
	Dioxine ****(nachzuweisen beim	0,000002 berechnet			Herkunft- und

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen)	auf Fett		fischartbezogene Analyse bei begründetem Verdacht
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen.
3.7. Nichtfisch-Gewerbeobjekte: (Weichtiere, Krebse u. a. Wirbellose, Algen und Seegras) und Verarbeitungsprodukte, Amphibien und Kriechtiere:	Parasitologische Parameter: Erfüllung parasitologischer Sicherheitsparameter für Fisch, Krebse, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte Anforderungen des Anhang 2 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“		Keine EU-Festlegung!	Prozess- und Fischereierzeugnisbezogene Analysen
- Weichtiere, Krebse und andere Wirbeltiere, Amphibie, Kriechtiere;	Toxische Elemente:			
	Blei	10,0	05,0 - 1,0 VO 1881/06	Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Arsen	5,0	Keine EU-Festlegung!	
	Cadmium	2,0	05,0 - 1,0 VO 1881/06	
Quecksilber	0,2	05,0 VO 1881/06		
- Algen und Seegras	Toxische Elemente:			

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Blei	0,5		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Arsen	5,0		
	Cadmium	1,0		
	Quecksilber	0,1		
- Weichtiere und Krebse	Phytotoxine			
	paralytisches Gift Weichtiere (Saxitoxin)	0,8 Weichtiere		
	amnestisches Gift Weichtiere (Domainsäure)	20 Weichtiere 30 Krabbenkram		
	Diarräh-Gift der Weichtiere (DSP)	0,16 Weichtiere		
3.7.1. Nichtfisch-Gewerbeobjekte - Krebse und andere Wirbeltiere (Tintenfische und Schnecken, Weichtiere, Echinodermen u. a.): - lebendig;	Mikrobiologische Parameter:			Mindestens 2 Mal im Monat
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		
	Coliforme Keime, in 0,01g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,01 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100	Keine EU-Festlegung!	
- gekühlt, gefroren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 0,001 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	S. aureus, in 0,01g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	V. parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100		
3.7.2. Nichtfisch-Gewerbeobjekte – zweiflügelige Weichtiere (Miesmuschel, Auster, Kamm-muschel u. a.): - lebendig	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ³	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
	E.coli, in 1,0 g	nicht zulässig		
	Enterococcus in 0,1 g	nicht zulässig		
V. parahaemolyticus, KBE/g, in 25 g, für Seeobjekte	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!		
- gekühlt, gefroren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
	V. parahaemolyticus, KBE/g, für Seeobjekte	100	Keine EU-Festlegung!	
3.7.3. Präserven aus Nichtfisch-Gewerbeobjekten mit Zusatz von Öl, Aspik,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁵		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,01 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
Soßen mit Beilage und ohne Beilage	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.7.4. Präserven aus Fleisch zweiflügeliger Weichtiere	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	10		
	Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.7.5. Konserven aus Nichtfisch-Gewerbeobjekten	Erfüllung der Anforderungen der Industriesterilität für Konserven der Gruppe «A» in Übereinstimmung mit Anhang 1 zum Abschnitt 1 des Kapitels II der «Einheitlichen hygienisch-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen“			1 Behältnis aus jeder Kochung, Untersuchung nach 2 Wochen Inkubation bei 37 °C bzw. nach der Vorgabe der Methodischen
	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime der Gruppe Bac. Subtilis	< 12 /g (cm ³)		
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe keime Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	nicht zulässig		
	mesophile Clostridien Clostr. botulinum Clostr. perfringens	1 / g (cm ³) jeweils nicht nachweisbar (<1/g (cm ³))		
	nicht sporenbildende Keime, darunter	nicht nachweisbar		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	(< 1/g (cm ³))		
	sporenbildende thermophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe (wenn bei max. 20 °C gelagert)	nicht nachweisbar (< 1/g (cm ³))		
3.7.6. gedörrte und getrocknete Produkte aus See- wirbellosen	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel und Hefe, KBE/g, höchstens	100		
3.7.7. gekocht-gefrorene Produkte aus Nichtfisch-Ge- werbeobjekten: -Krebse;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁴	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0 g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	Enterococcus , KBE/g, höchstens: -in Produkten aus Portionsstücken; -in Farscherzeugnissen	1x10 ³ 2x10 ³		
- Fleisch der Weichtiere, Gerichte aus Fleisch	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁴	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
zweiflügeligen Weichtiere;	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 1.0 g in vakuumverpackt	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen und L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	Enterococcus, KBE/g, höchstens: -in Produkten aus Portionsstücken; -in Farscherzeugnissen	1x10 ³ 2x10 ³	Keine EU-Festlegung!	
- Fleischgerichte aus Weichtieren	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1x10 ⁴	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat n
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1.0 g in vakuumverpackt	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen L.monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	Enterococcus, KBE/g, höchstens: -in Produkten aus Portionsstücken; -in Farscherzeugnissen	1x10 ³ 2x10 ³	Keine EU-Festlegung!	
- aus Fleisch der Garnelen, Krabben, Krill	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	2x10 ⁴	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0g in vakuumverpackt	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	Salmonellen nn, LM nn VO 2073/2005 Differenzierte Bewertung!	
	Enterococcus, KBE/g, höchstens: -in Produkten aus Portionsstücken; -in Farscherzeugnissen	1x10 ³ 2x10 ³		
3.7.8. Getrocknete Nichtfisch-Gewerbeobjekte: - trockene Muschelbrühe, Brühepasten- und Würfel, - Eiweiße isoliert;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
- Hydrolysat aus Muscheln (MIGI-K);	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ³		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
- Protein-Kohlenhydrat aus Muscheln	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		Mindestens 2 Mal im Monat
	S. aureus, in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	sulfitreduzierende Klostridien in 1,0g (in vakuumverpackt)	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
3.7.9. Algen, Seegras und Produkte	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5x10 ⁴		Mindestens 2 Mal im Monat

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
daraus: - Seerohfischmaterial, roh, auch gefroren;	Coliforme Keime, in 0,1 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
- Algen und Seegras, getrocknet;	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	100		
- Jams (Aufstriche) aus Laminaria	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	5×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
4.7.4. Backwaren mit Fleischerzeug- nissen, Fisch und Meeresfrüchten	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime, in 1,0g	nicht zulässig		
	S. aureus, in 1,0g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	Proteus, in 0,1g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	Schimmel, KBE/g, höchstens	50		

7. Ölausgangsmaterial und Fettprodukte – Gruppe 12, Gruppe 15

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
7.2. Verarbeitungsprodukte der Öle und tierischer Fette, einschließlich Fischfett (Margarine, pflanzliche fettige Spreads, gedämpfte pflanzlich-fettige Mischungen, spezielle Fette, darunter Kochfette, Süßwarenfett, Backfett und Milchfettersatz, Äquivalente der Kakaobutter, Verbesserungsmittel SOS, Kakaobutterersatzmittel - POP, nicht temperierbare Kakaobutterersatzmittel, nicht laurine Soßen auf Ölbasis, Mayonnaise, Mayonnaise-Soße, Creme auf Ölbasis)	Toxische Elemente:			2. Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Blei	0,1 0,3 (für Mayonnaise)		
	Arsen	0,1		
	Cadmium	0,05		
	Quecksilber	0,05		
	Nickel	0,7 für spezielle Fette		
	Ferrum	1,5 für Margarinen, pflanzlich-fettige Spreads und gedämpfte pflanzlich-fettige Mischungen		
	Kupfer	0,1 für Margarine, pflanzlich fettige Spreads und gedämpfte pflanzlich fettige Mischungen		
	Mykotoxine: Aflatoxine B ₁	0,005		
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α, β, γ -Isomere)	0,05		
	DDT und seine Metaboliten	0,1		
	Polychlorierte Biphenylen (PCB)	3,0 für Produkte mit Fischfettgehalt		
Parameter des oxydativen Verderbs:				

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
	Peroxidzahl	10,0 mMol aktiver Sauerstoff/kg		
	Radioaktivität	Höchstmenge Bq/kg(l)		Risikobasiertes herkunfts- und fischart-bezogenes Monitoring; mindestens 1 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbe-zogen weitere Analysen.
	Caesium-137 Strontium-90	130 100		
7.7. Speisefett aus Fisch und Meersäugetiere und Fischfett als diätetische (therapeutisch-prophylaktische Nahrung)	Parameter des oxidativen Verderbs:			Risikobasiertes herkunfts- und fischart-bezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbe-zogen weitere Analysen
	Säuregrad	4,0 mg KOH/g		
	Peroxidzahl	10,0 mMol aktiver Sauerstoff/kg		
	Toxische Elemente:			
	Blei	1,0		
	Arsen	1,0		
	Cadmium	0,2		
	Quecksilber	0,3		
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,1		
	DDT und seine Metaboliten	0,2		
	Polychlorierte- Biphenyle (PCB)	3,0		
Dioxine***:	0,000002-Fischfett		Herkunft- und fischart-bezogene Analyse bei begründetem Verdacht	

9. Andere Produkte

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
9.16 Fertige kulinarische Erzeugnisse, darunter Produkte der Gemeinschaftsverpflegung	Mikrobiologische Parameter:			
9.16.6. Fisch im Aspik	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	1×10^3		Mindestens 2 Mal im Monat
	E.coli in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
9.16.10. gekochter Fisch, gebraten in Marinade	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	1×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
9.16.11. Kalte Suppe: - Okroschka, Gemüsesuppen, Fleischsuppe mit Kwas, Kefir, Rübensuppen, Betensuppe	E.coli in 0,1 g	nicht zulässig		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
- Borschtsch, grüne Schtschi mit Fleisch,	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	1×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
Fisch, Ei (ohne Sahne)	Coliforme Keime in 0,01 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 0,1 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
	E.coli in 0,1 g	nicht zulässig		
9.16.12. heiße Suppen und andere heiße Gerichte: - Borschtsch, Schtschi, Fleischsuppe mit saueren Gurken, Hartscho, Soljanka, Gemüsesuppe, Brühe	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	5×10^2		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
9.16.15. Gerichte aus Fisch: - Fisch, gekocht, pochiert, geschmort, gebraten, gedünstet	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	1×10^3	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	VO 2073/2005	
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig	Nur DGHM-Werte 1000 KbE/g Fertiggericht nur DGHM-Werte	
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig	Keine Entsprechung	
- Gerichte aus Fischhackfleisch (Boulette, Schnitzel, Frikadellen mit Tomatensoße);	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	$2,5 \times 10^3$	Keine Entsprechung	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig		

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
gebackene Erzeugnisse, Kuchen	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
9.16.21. fertige kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch, Geflügel, Fisch in Verbrauchspackung, darunter vakuumverpackt	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g	1x10 ³	Keine EU-Festlegung!	Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig	Nur DGHM-Werte 10000 KbE/g Fertiggericht nur DGHM-Werte	
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	VO 2073/2005	
	S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig	Nur DGHM-Werte 1000 KbE/g Fertiggericht nur DGHM-Werte	
	Proteus in 0,1 g	nicht zulässig	Keine Entsprechung	
	sulfitreduzierende Klostridien in 0,1 g (vakuumverpackt)	nicht zulässig	Keine Entsprechung	
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig	Keine EU-Festlegung!	

10. Nahrungsergänzungsmittel (NEM) - Gruppe 21

ZU-Vorschriften			EU-Vorschriften	Betriebliches Kontrollsystem
A			B	C
Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Höchstgehalt in mg/kg Frischgewicht	
10.9. NEM auf der Grundlage von Fisch, Meerwirbellosen, Krebse, Weichtiere u. a. Meerprodukte, pflanzliche Meerorganismen (Algen u. a.) - trocken	Toxische Elemente:			
	Blei	10,0		Risikobasiertes herkunfts- und fischartbezogenes Monitoring; mindestens 2 Mal im Jahr pro Parameter, anlassbezogen weitere Analysen
	Arsen	12,0		
	Cadmium	2,0		
	Quecksilber	0,5		
	Pestizide**:			
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,2		
	DDT und seine Metaboliten	2,0		
	Heptachlor	nicht zulässig(<0,002)		
	Aldrin	nicht zulässig(<0,002)		
	Dioxine***	nicht zulässig		Herkunft- und fischartbezogene Analyse bei begründetem Verdacht
	Mikrobiologische Parameter:			
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	1×10^4		Mindestens 2 Mal im Monat
	Coliforme Keime in 0,1 g	nicht zulässig		
	E.coli in 1,0 g	nicht zulässig		
S.aureus in 1,0 g	nicht zulässig			
pathogene, darunter Salmonellen in 10 g	nicht zulässig			
Hefe und Schimmel, KBE/g, höchstens	200 (für NEM pflanzliche Meerorganismen)			

12. Produkte für Nahrung der Kleinkinder

12.5. Beikostprodukte auf Fischgrundlage

12.5.1. Fischkonserven

1) Nährwert (in 100 g Produkt)

Kriterien und Parameter	Messeinheit	Höchstmenge der		Anmerkung
		normiert	kennzeichnen	
Gewichtsanteil der Trockenstoffe	g	15-25	-	
Eiweiß	g	8-15	+	
Fett	gleich	5-11	+	
Energiewert	kcal	100-155	+	
Kochsalz	g, höchstens	0,4	+	
Mineralstoffe:				
Ferrum	mg	0,4-3,0	+	für angereicherte Produkte
Vitamine:				
Thiamin (in ₁)	mg	0,1-0,2	+	für angereicherte Produkte
Riboflavin (B2)	gleich	0,1-0,3	+	gleich
Niazin(PP)	gleich	1-4	+	gleich
Stärke	g, höchstens	3	-	eingesetzt als Verdickungsmittel
Reis und Buchweizen Mehl	g, höchstens	5	-	gleich

2) Sicherheitsparameter

Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	
Arsen	0,5	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,15	
Zinn	100	für Konserven in gebauten Blechdosen
Pestizide**:		
Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,5	
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrosamine	nicht zulässig	<0,001
Dioxine***	nicht zulässig	
Mikrobiologische Parameter:	Anforderungen der Industriesterilität für Konserven Gruppe «A»	

Keime, inьияinлeннe in консервах	
Sporenbildende mesophile aerobe und	höchstens 11 Zellen in 1 g (cm ³) Produkt.

fakultativ-anaerobe Keime Keime Gruppe B. subtilis	
Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Keime Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	nicht zulässig
mesophile Klostridien	entsprechen den Anforderungen der Industriesterilität, soweit nachgewiesene mesophile Klostridien nicht zu C. botulinum und (oder) C. perfringens gehören. Beim Nachweis von mesophile Klostridien darf die Keimzahl höchstens 1 Zelle in 10 g (cm ³) Produkt sein.
nicht sporenbildende Keime und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefe	nicht zulässig
Schimmelpilze, Hefe, Milchsäurebakterien	nicht zulässig
Sporenbildende termophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Keime	nicht zulässig

12.5.2. Fisch-Pflanzenkonserven

1) Nährwert (in 100 g Produkt)

Kriterien und Parameter	Messeinheit	Höchstmenge der		Anmerkung
		normiert	kennzeichnen	
Gewichtsanteil der Trockenstoffe	g, mindestens	17	-	
Molkeneiweiße	g	1,5-6	+	
Fett	gleich	1-6	+	
Energiewert	kcal	35-120	+	
Kochsalz	g, höchstens	0,4	+	
Mineralstoffe:				
Ferrum	mg	nach Fisch-konserven	-	
Vitamine		nach Fisch-konserven		
Stärke	g, höchstens	3	-	eingesetzt als Verdickungsmittel
Reis und Buchweizen Mehl	g, höchstens	5	-	gleich

2) Sicherheitsparameter

Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,4	
Arsen	0,2	
Cadmium	0,04	
Quecksilber	0,05	
Zinn	100	für Konserven in gebauten Blechdosen
Mykotoxine:	nach Fleisch-Pflanzenkonserven	
Pestizide**:		

Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Polychlorierte- Biphenyle (PCB)	0,2	
Histamin	40	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrate	150	für Konserven, mit Gehalt von Gemüse
Nitrosamine	nicht zulässig	<0,001
Dioxine***	nicht zulässig	
Mikrobiologische Parameter:	Anforderungen der Industriesterilität für Konserven Gruppe «A»	

Keime, nachgewiesene in Konserven	
Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Keime Gruppe <i>B. subtilis</i>	höchstens 11 Zellen in 1 g (cm ³) Produkt.
Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Keime Gruppe <i>B. cereus</i> und (oder) <i>B. polymyxa</i>	nicht zulässig
mesophile Klostridien	entsprechen den Anforderungen der Industriesterilität, sofern nachgewiesene mesophile Klostridien nicht zu <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i> gehören. Beim Nachweis von mesophile Klostridien darf die Zahl höchstens 1 Zelle in 10 g (cm ³) Produkt sein.
nicht sporenbildende Keime und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefe	nicht zulässig
Schimmelpilze, Hefe, Milchsäurebakterien (bei <i>poceine на этund</i> Gruppe)	nicht zulässig
Sporenbildende termophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Keime	nicht zulässig

13. Produkte für die Nahrung der Kinder im Vorschulalter und Schulalter

13.3. Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Gewerbeobjekten

13.3.1. Halbfabrikate aus Fisch und Nichtfisch-Gewerbeobjekten

1) Nährwert (in 100 g Produkt)

Kriterien und Parameter	Messeinheit	Höchstmenge der		Anmerkung
		normiert	kennzeichnen	
Eiweiß	g, mindestens	16	+	
Fett	g	1-11	+	
Energiewert	kcal	70-160	+	

2) Sicherheitsparameter

Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	
Arsen	0,5	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,15	
Phycotoxine		
paralytisches Gift der Weichtiere (Saxitoxin)	nicht zulässig	Weichtiere
amnestisches Gift der Weichtiere (Domoinsäure)	nicht zulässig	Weichtiere
amnestisches Gift der Weichtiere (Domoinsäure)	nicht zulässig	Krabbenkram
Diarräh-Gift der Weichtiere (DSP)	nicht zulässig	Weichtiere
Pestizide**:		
Hexachlorocyclohexan (α, β, γ -Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Nitrosamine:		
Summe NDMA und NDEA	nicht zulässig	
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,5	
Dioxine	nicht zulässig	Halbfabrikate aus Fisch
Mikrobiologische Parameter:		
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	$5 \cdot 10^4$	KBE/g, höchstens
Coliforme Keime	0,01	Masse (g), bei der nicht zulässig
S. aureus	0,01	Masse (g), bei der nicht zulässig
sulfitreduzierende Klostridien	0,1	gleich
pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes	25	gleich

sulfitreduzierende Klostridien	0,01	Masse (g), bei der nicht zulässig (für Produkten, vakuumverpackt)
V. parahaemolyticus	100	KBE/g, höchstens (für Seefisch)

13.3.2. Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Gewerbeobjekten

1) Nährwert (in 100 g Produkt)

Kriterien und Parameter	Messeinheit	Höchstmenge der		Anmerkung
		normiert	kennzeichnen	
Eiweiß	g, mindestens	13	+	
Fett	g, höchstens	8	+	
Energiewert	kcal	90-130	+	
Kochsalz	g, höchstens	0,8	+	
Stärke	g, höchstens	5	-	

2) Sicherheitsparameter

Parameter	Höchstmenge, mg/kg, höchstens	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	
Arsen	0,5	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,15	
Phycotoxine		
paralytisches Gift der Weichtiere (Saxitoxine)	Rohstoffkontrolle	Weichtiere
amnestisches Gift der Weichtiere (Domoinsäure)	Rohstoffkontrolle	Weichtiere
amnestisches Gift der Weichtiere (Domoinsäure)	Rohstoffkontrolle	Krabenkarmm
Diarräh-Gift der Weichtiere (DSP)	Rohstoffkontrolle	Weichtiere
Mykotoxine (Rohstoffkontrolle):		
Aflatoxine M ₁	nicht zulässig	für Produkte mit Milchkomponente
Aflatoxine B ₁	nicht zulässig	für mehl- und grießhaltige
Desoxinivalenol	nicht zulässig	für mehl- und grießhaltige
Zearalenon	nicht zulässig	für mehl- und grießhaltige
T-2 Toxin	nicht zulässig	für mehl- und grießhaltige
Ochratoxin A	nicht zulässig	<0,0005 für alle Arten, mit Gehalt von Mehl und Grieß
Antibiotika* (Rohstoffkontrolle):		
Chloramphenikol	nicht zulässig (<0,0003 mg/kg)	für Produkte mit Milchkomponente
Tetracyclin Gruppe-Gruppe	nicht zulässig (<0,01 mg/kg)	für Produkte mit Milchkomponente
Penizillin	nicht zulässig (<0,004	für Produkte mit Milchkomponente

	mg/kg)					
Streptomizyn	nicht zulässig (<0,2 mg/kg)					für Produkte mit Milchkomponente
Bazitrazyn	nicht zulässig (<0,02 mg/kg)					für Produkte mit Eierkomponent
Pestizide**:						
Hexachlorocyclohexan (α,β,γ -Isomere)	0,02					
DDT und seine Metaboliten	0,01					
Hexachlorbenzol	0,01					Rohstoffkontrolle für Grütze, Mehl
Quecksilberorganische Pestizide	nicht zulässig					Rohstoffkontrolle für Grütze, Mehl
2,4-D Säure, deren Salze und Ester	nicht zulässig					Rohstoffkontrolle für Grütze, Mehl
Benzapyren	nicht zulässig					<0,0002
Nitrate	150					für Produkte, mit Gehalt von Gemüse
Nitrosamine:						
Summe NDMA und NDEA	nicht zulässig					
Histamin	100					Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
PCB	0,5					
Dioxine***	nicht zulässig					Halbfabrikate aus Fisch
Mikrobiologische Parameter:						
Kulinarische Erzeugnisse, thermisch bearbeitet:						
Fisch- und Farscherzeugnisse, gebacken, gekochte, darunter gefrorene	1·10 ⁴	1,0	1,0	1,0*	25**	* vakuumverpackt; ** nur Salmonellen; Schimmel und Hefe höchstens 100 KBE/g
kulinarische Erzeugnisse ohne thermische Behandlung:						
Salate aus Fisch und Meeresprodukten mit Dressing	1·10 ⁴	1,0	1,0	-	25	<i>Proteus</i> in 0,1 g nicht zulässig
Gekocht-gefrorene Produkte:						
schnellgefrorene fertige Fischgerichte zum Mittagessen, darunter vakuumverpackt	2·10 ⁴	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterococcus</i> - 1·10 ³ , KBE/g, höchstens (in Produkten aus nicht Portionsstücken); * vakuumverpackt
- strukturierte Erzeugnisse („Krabbenstäbchen“ u.a.)	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> - 2·10 ³ KBE/g, höchstens (in Farscherzeugnissen)

18. Rohstoffe und Komponenten, die bei der Herstellung der Produkte für Kindernahrung verwendet werden

Produktgruppe	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	Anmerkung
18.6. Fisch	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
	Arsen	0,5	
	Cadmium	0,1	
	Quecksilber	0,15	
	Pestizide*:		
	Hexachlorocyclohexan (α,β,γ-Isomere)	0,02	
	DDT und seine Metaboliten	0,01	
	Nitrosamine:		
	Summe NDMA und NDEA	nicht zulässig	<0,001
	Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
	Polychlorierte Biphenyle (PCB)	2,0	
	Dioxine	nicht zulässig	

Mikrobiologische Parameter:				
Produktgruppe	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, KBE/g, höchstens	Produktmasse (cm ³ , g), bei der nicht zulässig		
		Coliforme Keime	S. aureus	pathogene, darunter Salmonellen und L. monocytogenes
18.6.1. Fischrohmaterial, gekühlt, angefroren, gefroren	5·10 ⁴	0,01	0,01	25

- * Bei Verwendung chemischer Nachweisverfahren für Bestimmung von Grisin (=Streptomycin), Bacitracin, Antibiotika, Penizillin, Streptomycin erfolgt die Berechnung deren tatsächlichen Gehalts in Einh./g nach der Aktivität des Standards.
- ** Die Rückstandszahl der Pestizide ist zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe eingesetzt wurden.
- *** Dioxine sind bei einem begründeten Verdacht auf deren Gehalt in Rohstoffen nachzuweisen:
- die Höchstmenge gilt nicht für die Produkte mit Fettgehalt unter 1% ;
 - hier und nachstehend: Dioxine bilden eine Summe von polychlorierten Dibenzodioxinen und polychlorierten Dibenzofuranen und werden als Summe Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO-TEFs) berechnet (Anlage 5)

Anhang 1

Hygienische Sicherheitsanforderungen an konservierte Lebensmittel

Je nach Zusammensetzung des konservierten Lebensmittels (Konserve), Säuregrad (pH) und Trockengehalt werden Konserven in 5 Gruppen wie folgt aufgeteilt: **A (A), Б (B), B (C), Г (D), Д (E), E (F)**. Konservierte Produkte der Gruppen A, Б, B, Г und E gehören zu Vollkonserven und Gruppe Д – zu Halbkonserven.

Milchprodukte zum Trinken (Milch, Rahm, Desserts usw.), wärmephysikalisch bearbeitete und aseptischen abgefüllte, bilden eine selbständige Gruppe sterilisierter Produkte.

Die Aufteilung der Konserven für Kindernahrung und diätetische Nahrung ist der oben aufgeführten Aufteilung ähnlich.

Die Lebensmittel, die in einer luftdichter Packung verschlossen sind, und einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, die die mikrobiologische Stabilität und Sicherheit des Produkts bei Lagerung und Absatz in normalen Bedingungen (außerhalb des Kühlschranks) gewährleisten, gehören zu Vollkonserven.

Die Lebensmittel, die in einer luftdichter Packung verschlossen sind, und einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, bei der Tod der nicht wärmebeständigen, nicht sporenbildenden Mikroflora und Reduzierung der sporenbildenden Mikroorganismen und die die mikrobiologische Stabilität und Sicherheit des Produkts bei Lagerung und Absatz innerhalb der begrenzten Haltbarkeitsdauer bei 6°C und niedriger gewährleistet wird, sind Halbkonserven.

Es werden folgende Gruppen der Konserven bestimmt:

- Gruppe A – konservierte Lebensmittel mit pH 4,2 und höher sowie konservierte Gemüse-, Fleisch-, und Fischprodukte, Fleisch- und Gemüseprodukte und Fisch- und Gemüseprodukte mit illimitierten Säuregrad, die ohne Säure zubereitet sind; Kompott, Saft und Püree aus Abrikosen, Pfirsich und Birnen mit pH 3,8 und höher; kondensierte sterilisierte Milchkonserven mit komplizierter Rohstoffzusammensetzung (Früchte mit Beeren, Früchte mit Gemüse und Gemüse mit Milchkomponente);
- Gruppe Б – konservierte Tomatenprodukte:
 - a) nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganzkonservierte Tomaten, Tomatengertränke) mit Trockengehalt höchstens 12%;
 - б) konzentrierte Tomatenprodukte, mit Trockengehalt 12% und höher (Tomatenmark, Tomatensoucen, Ketschup u.a.);
- Gruppe B – konservierte schwachsauere Gemüsemarinade, Saft, Salate und andere Produkte mit pH 3,7-4,2, darunter konservierte Gurken, Gemüsekonserven u.a. mit manipulierbaren Säuregrad;
- Gruppe Г - Gemüsekonserven mit pH unter 3,7, Obstkonserven und Frucht- und Beerenkonserven, pasteurisiert, Konserven für Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und pH unter 4,0; Konserven aus Abrikosen, Pfirsichen und Birnen mit pH unter 3,8; Gemüsesäfte mit pH unter 3,7, Obstkonserven (aus Zitrusfrüchten), Obstkonserven, darunter mit Zucker, natürliche mit Obstfleisch, konzentrierte, pasteurisiert; konzentrierte Säfte aus Abrikosen, Pfirsichen und Birnen mit pH 3,8 und niedriger; Getränke und Konzentrate der Getränke auf Pflanzenbasis mit pH 3,8 und niedriger, abgepackt mit aseptischer Abfüllung;
- Gruppe Д - pasteurisierte Fleischkonserven, Fleisch- und Pflanzenkonserven, Fischkonserven und Pflanzen- und Fischprodukte und Fisch- und Pflanzenprodukte (Speck, gesalzen und geräuchert колёный и geräucherter Bacon, Wurstchen, Schinken u.a.);
- Gruppe E - pasteurisierte imprägnierte Obstsaft und Obstgetränke mit pH 3,7 und

niedriger.

Die Probeentnahme bei Konserven und deren Vorbereitung zu Laboruntersuchungen für die Prüfung nach den mikrobiologischen Parametern erfolgt nach Beschau und hygienischer Behandlung, Prüfung der Luftdichtheit; Thermosteuerung der Konserven; Bestimmung der Aufmachung der Konserven nach Thermosteuerung.

Tabelle 1

Mikrobiologische Sicherheitsparameter (Industriesterilität)

Vollkonserven Gruppe A und B*

Nr.	in Konserven nachgewiesene Keime	Konserven allgemeiner Bestimmung	Konserven für Kindernahrung und Diätahrung
1.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Gruppe <i>B. subtilis</i>	konform mit den Anforderungen der Industriesterilität. Beim Nachweis darf die Keimzahl 11 Zellen in 1 g (cm ³) Produkt nicht überschreiten.	
2.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Gruppe <i>B. cereus</i> und (oder) <i>B. polymyxa</i>	Konform mit den Anforderungen der Industriesterilität nicht.	
3.	mesophile Klostridien	Konform mit den Anforderungen der Industriesterilität, soweit nachgewiesene mesophile Klostridien zu <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i> nicht angehören. Beim Nachweis von mesophilen Klostridien darf die Keimzahl höchstens 1 Zelle in 1 g (cm ³) Produkt sein	Konform mit den Anforderungen der Industriesterilität nicht beim Nachweis in 10 g (cm ³) Produkt.
4.	nicht sporenbildende Keime, darunter Milchsauerkeime und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefe	nicht konform mit den Anforderungen der Industriesterilität	
5.	Sporenbildende termophile anaerobe Keime, aerobe und fakultativ-anaerobe Keime	konform mit den Anforderungen der Industriesterilität, aber nur bei Lagerungstemperatur höchstens 20°C	nicht konform mit den Anforderungen der Industriesterilität
Anmerkung: * - bei eingedickten sterilisierten Milchkonserven erfolgt die Bewertung der Industriesterilität nach dem geltenden staatlichen Standard			

Tabelle 2

Mikrobiologische Sicherheitsparameter (Industriesterilität)

für Vollkonservender Gruppe „B“ und „Γ“

Nr.Nr.	in Konserven nachgewiesene Keime	Gruppe „B“	Gruppe „Γ“
1.	gasbildende sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime Gruppe <i>B. polymyxa</i>	nicht konform mit den Anforderungen der Industriesterilität	nicht nachzuweisend

Nr.Nr.	in Konserven nachgewiesene Keime	Gruppe „B“	Gruppe „Г“
2.	nicht gasbildende sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime	konform mit den Anforderungen der Industriesterilität bei der Keimzahl höchstens 90 KBE in 1 g (cm ³) Produkt	nicht nachzuweisend
3.	mesophile Klostridien	konform mit den Anforderungen der Industriesterilität, soweit nachgewiesene mesophile Klostridien nicht zu C. botulinum und (oder) C. perfringens gehören. Beim Nachweis von mesophilen Klostridien darf die Keimzahl höchstens 1 Zelle in 1 g (cm ³) Produkt sein	nicht nachzuweisend
4.	nicht sporenbildende Keime und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefe	nicht konform mit den Anforderungen der Industriesterilität	

Tabelle 3

Mikrobiologische Sicherheitsparameter (Industriesterilität) der Konserven Gruppe „E“

Nr.	Parameter	Höchstmenge nach den Anforderungen der Industriesterilität
1.	Zahl der mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime (Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl)	höchstens 50 KBE/g (cm ³)
2.	Milchsäurebakterien	nicht zulässig in 1 g (cm ³) Produkt
3.	E.coli (E.coli und coliforme Keime)	nicht zulässig in 1000 g (cm ³) Produkt
4.	Hefe	nicht zulässig in 1 g (cm ³) Produkt
5.	Schimmel	höchstens 50 KBE/g (cm ³)

Tabelle 4

Mikrobiologische Sicherheitsparameter (Industriesterilität) Halbkonserven Gruppe „Д“

Nr.	Parameter	Höchstmenge
1.	Zahl der mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Keime (Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl)	höchstens 2 x10 ² KBE/g
2.	Coliforme Keime	nicht zulässig in 1 g Produkt
3.	B. cereus	nicht zulässig in 1 g Produkt
4.	sulfitreduzierende Klostridien	nicht zulässig in 0,1 g Produkt; für Fischhalbkonserven in 1,0 g Produkt *
5.	S. aureus u. a. coagulase-positive Staphylococcus	nicht zulässig in 1 g Produkt
6.	pathogene, darunter Salmonellen	nicht zulässig in 25 g Produkt
Anmerkung: * - für Fischhalbkonserven- nicht zulässig in 1,0 g (cm ³) Produkt		

**Parasitologische Sicherheitsparameter für Fisch, Krebse, Weichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren
Verarbeitungsprodukte**

Tabelle 1

Süßwasserfisch und dessen Verarbeitungsprodukte

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge														
		Larven im lebendigen Zustand														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	Karpfen	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	-	-	-	n/z	-
2	Hechte	-	-	-	-	n/z	-	-	-	n/z	n/z	-	-	n/z	-	-
3	Barsche	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z	-	-	-	-	-
4	Lachse	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	n/z	n/z	-	-	-	-
5	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
6	Thymallidae	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
7	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
8	Störe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	-	-
9	Schlangenkopffische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
10	Groppen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
11	Welse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
12	Farsch aus Fischen, angegebenen in P.P. 1-11	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
13	Konserven und Präserven aus Fischen, angegebenen in P.P. 1-11	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
14	gebraten, Aspik, gesalzen, mariniert, geräuchert, gedörrt Fische,	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge														
		Larven im lebendigen Zustand														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	angegebene in P.P. 1-11															
15	Roggen der Fische:															
15.1	Hechte, Barsche, Dorsche (Aalraupe), Thymallidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
15.2	Lachse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	-	-
15.3	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
15.4	Störe (Amur, Wolga, Kaspisches Meer)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-

Anmerkung: 1): n/z – nicht zulässig (Larven im lebendigen Zustand);
2): Parasitenlarven

TREMATODES	CESTODES	NEMATODES
3- Opisthorchis	12-Diphyllobothrium latum	13-Anisakis sp.
4- Clonorchis		14-Contracaecum
5- Pseudamphistomum		15-Dioctophyma renale
6- Metagonimus		16-Gnathostoma sp.
7- Nanophyetus salmincola		
8- Echinochasmus		
9- Metorchis sp.		
10-Rosicotremus		
11-Apophallus donicus		

Wanderfisch und dessen Verarbeitungsprodukte

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge					
		Larven im lebendigen Zustand					
		3	4	5	6	7	8
1	Lachse	-	n/z	n/z	-	-	-
2	fernöstliche Lachse	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
3	Farsch aus Fischen, angegebenen im Punkt 1	-	n/z	n/z	-	-	-
	und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
4	Konserven und Präserven aus Fischen, angegebenen im Punkt 1	-	n/z	n/z	-	-	-
	und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
5	Gebratene, Aspik, gsalzene, merinierte, geräucherte, gedörrte Fische aus dem Punkt n.1	-	n/z	n/z	-	-	-
	und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
6	Rogen (Geschlechtsprodukte) der Fische aus dem Punkt 1, 2	-	n/z	n/z	-	-	-

Anmerkung: 1): n/z – nicht zulässig (Larven im lebendigen Zustand);
2): Parasitenlarven

TREMATODES	CESTODES	NEMATODES	SKEBNEY
3-nanophyetus sp.	4-diphyllbothrium sp.	5-anisakis sp.	7-bolbosoma sp.
		6-contracaecum	8-corynosoma

Tabelle 3

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge													
		Larven im lebendigen Zustand													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Seefisch Fisch, darunter Gewerbegebieten und Familien:															
1	<i>Barentssee</i>														
1.1	Wanderlachse	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-	-
1.2	Osmeridae	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-	-
1.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
1.4	Dorsche	-	-	n/z	-	-	n/z	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	-
1.5	Drachenköpfe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
1.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2	<i>Nordatlantik</i>														
2.1	Alander	-	-	n/z	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2.2	Heringe	-	-	n/z	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-	-	-
2.3	Dorschen	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2.4	Macrouridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2.5	Мерлузиоіные	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2.6	Makrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	n/z
2.7	Drachenköpfe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
2.8	Schollen	-	-	n/z	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
3	<i>Südatlantik</i>														
3.1	Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
3.2	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	-
3.3	Trichiuridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	n/z
4	<i>Ostsee</i>														
4.1	Alander	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge													
		Larven im lebendigen Zustand													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
4.2	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-
4.3	Dorschen	-	-	n/z	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
5	<i>Schwarzmeer, Asowisches Meer, Mittelmeer</i>														
5.1	Meergrundeln	-	n/z	-	n/z	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Harder	-	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	<i>Subantarktis, Antarktis</i>														
6.1	Dorschen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
6.2	Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
6.3	Ophidiidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
6.4	Nototheniidae	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
6.5	Icefish	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
7	<i>der Indische Ozean</i>														
7.1	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
7.2	Makrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
7.3	Nemipteridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
8	<i>Pazifik</i>														
8.1	Lachse	n/z	-	-	n/z	-	n/z	-	-	-	n/z	n/z	-	n/z	n/z
8.2	Sardellen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
8.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
8.4	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	-	-	-
8.5	Hexagrammidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	n/z	-
8.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-	-	n/z	-
8.7	Drachenköpfe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
8.8	Berycidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
8.9	Gempylidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge													
		Larven im lebendigen Zustand													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
8.10	Thunfisch (Makrelen)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	
8.11	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	n/z	-	-	
9	Farsch aus den Fischen, angegebenen im Punkt 1-8	n/z	n/z	n/z	n/z	-	n/z								
10	Konserven und Präserven aus Fischen, angegebenen im Punkt 1-8	n/z	n/z	n/z	-	-	n/z								
11	gebratene, Aspik, gesalzene, marinierte, geräucherte, gedörrte Fische, angegebene im Punkt 1-8	n/z	n/z	n/z	-	-	n/z								
12	Rogen von Mintai, Dorsch	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-	-	
13	Dorschleber	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-	-	

Anmerkung: 1): n/z – nicht zulässig (Larven im lebenden Zustand);
2): Parasitenlarven

TREMATODES	CESTODES	NEMATODES	SKEBNEY
3-nanophyetosis	8-diphyllbothrium	11- anisakis	14-bolbosoma sp.
4-heterophyes	9-diplogonoporus	12-contracaecum	15-corynosoma
5-cryptocotyle lingua	10-pyramicocephalus anthocephalus	13-pseudoterranova decipiens	
6-rosycontrem			
7-apophallus donicus			

Krebse, Meerweichtiere, Amphibien, Kriechtiere und deren Verarbeitungsprodukte

Index	Produktgruppe	Parasitologische Parameter und Höchstmenge								
		Larven im lebenden Zustand (Parasitenarten)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Krebse und Verarbeitungsprodukte									
1.1	Krebse aus Gewässer des Fernen Osten (Russland, Halbinsel Korea, China u.a.) USA	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Süßwassergarnellen in Gewässern des Fernen Osten (Russland, Korea)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Süßwasserkrabben (aus Gewässern des Fernen Osten, Russland, Ländern im südwestlichen Asien, Sri Lanka, Mittelamerika, Peru, Liberia, Nigeria, Kamerun, Mexiko, Philippinen)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Soße aus Süßwasserkrabben (Punkt 1.3)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Meerweichtiere und Verarbeitungsprodukte									
2.1	Kalmar	-	-	n/z	n/z	n/z	-	-	-	-
2.2	Krake	-	-	n/z	-	n/z	-	-	-	-
2.3	Jacobsmuschel	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
2.4	Spisula solidissima	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
2.5	Austern	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
3	Amphibie (Frosch)	-	n/z	-	-	-	n/z	n/z	-	-
4	Kriechtiere									
4.1	Schlangen	-	n/z	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Schildkröte									
4.2.1	Meertiere	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
4.2.2	Süßwassertiere	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-

Anmerkung: 1): n/z – nicht zulässig (Larven im lebendigen Zustand);
2): Parasitenlarven

Trematoda	Cestodes	Nematodes
3-paragonimus	4-spirometra	5-anisakis
		6-contracaecum
		7-pseudoterranova decipiens
		8-dioctophyma
		9-gnatostoma spinigerum
		10-sulcasaris
		11-echinocephalus

Höchstmenge der Radionuklide Zäsium-137 und Strontium-90CODES TNWED ZU: Gruppe 02 – 20

№	Fischprodukte	Spezifische Aktivität Zäsium-137, Bq/kg (I)	Spezifische Aktivität Strontium-90, Bq/kg (I)
1.	Fleisch, Fleischprodukte und Nebenprodukte	200	-
2.	Hirschfleisch, Fleisch der Wildtiere	300	-
3.	Fisch und Fischprodukte	130	100
4.	Fisch, getrocknet und gedörrt	260	-
5.	Milch und Milchprodukte	100	25
6.	Kondensmilch und konzentrierte Milchkonserven	300	100
7.	Trockenmilch	500	200
8.	Gemüse, Wurzelgemüse einschließlich Kartoffel	80 (600 ⁽²⁾)	40 (200 ⁽²⁾)
9.	Brot und Backwaren	40	20
10.	Mehl, Grütze, Flocken, Getreide, Teigwaren,	60	-
11.	Wildwachsende Beeren, konservierte Produkte davon	160(800 ⁽²⁾)	-
12.	FrISChe Pilze	500	-
13.	Trockeme FiQ getrocknet	2500	-
14.	Spezialprodukte für Kindernahrung verzehrfertig ⁽¹⁾	40	25

Anmerkungen: (1): bei gefriergetrockneten Produkten ist spezifische Aktivität in rekonstituiertem Produkt zu bestimmen;
(2): Höchstmenge der im Trockenprodukt

10 Gelatine und Kollagen

10.1 Besondere Anforderungen des Zollunionsrechts

Anforderung nationales Recht	ZU-Recht /	RU/ZU-Recht	Entsprechung EU-Recht	Bemerkungen
Anforderungen an den Rohstoff				
Allgemeine Anforderungen				
In Bezug auf die Anforderungen an beschau- pflichtige Waren, die aus Drittländern eingeführt werden und für die in den vorliegenden „Einheit- lichen Anforderungen“ nicht vorgesehen ist, gelten die jeweiligen nationalen Anforderungen der Landes in das die Waren verbracht werden.		Beschluss Nr. 317 – 3 (Allgemeine Bestim- mungen)		Seitens RU, Belarus und Kasach- stan keine nationalen Vorschriften bzgl. Rohstoff bekannt. Anforde- rungen aus Exportzertifikaten sind zu beachten. Dort wird - bislang national individuell - Tierseuchen- status abgefragt (z.B. Milzbrand).
Spezifische Anforderungen an Gelatine / Kollagen				
Keine.			VO (EG) Nr. 853/2004 An- hang III, Abschnitte XIV und XV, Kapitel I: Vor- schriften für Rohstoffe	Keine spezifischen Anforderungen der ZU an den Rohstoff (Aus- gangserzeugnisse) von Gelatine und Kollagen.
Anforderungen an das Produkt				
Begriffsbestimmungen				
Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel („NEM“) = natürliche (naturidentische) bioaktive Stoffe sowie probiotische Keime, die zum mit der Nahrung gleichzeitigen Verzehr bestimmt sind;		Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 (1.2 Definitionen)	Richtlinie 2002/46/EG, Artikel 2	Keine Definition was „biologisch aktiv“ bedeutet. Ggf. synonym zu NEM: „ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung“. Speisegelatine geht i. d. R. in Großgebinden in die ZU, daher per se <i>nicht</i> als NEM, kann aber in den Ländern der ZU als NEM ver- wendet (weiterverarbeitet) werden. Ggf. in Einzelfällen Export in ent-

Anforderung nationales Recht	ZU-Recht	/	RU/ZU-Recht	Entsprechung EU-Recht	Bemerkungen
<u>Lebensmittel für Spezialnahrung</u> = Lebensmittel mit der vorgegebenen chemischen Zusammensetzung für verschiedene Kategorien der Bevölkerung und (oder) verschiedene physiologische Zustände.				DiätV	sprechenden Darreichungsformen als NEM möglich. Daher kann die ZU u. U. Anforderungen an Gelatine wie für NEM stellen (⇒Antragsunterlagen, Kennzeichnung, etc.) s. o.
Grenzwerte bzgl. Lebensmittelsicherheit					
LM müssen den durch „normative Dokumente“ festgelegten Anforderungen an zulässige Höchstgehalte an chemischen, bioaktiven Stoffen und deren Verbindungen, Keime und anderen biologischen Organismen entsprechen, die eine Gefährdung für die Gesundheit der gegenwärtigen und nachfolgenden Generationen darstellen.			Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II (Einheitliche hygienisch-epidemiologische Anforderungen an die der hygienisch-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegenden Produkte), Abschnitt 1 Nr. 1.3	VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 853/2004, VO (EG) Nr. 2073/2005 VO (EG) Nr. 1881/2006	Allgemeine Bestimmung. Details siehe unter Risikobewertung
Die Strahlungssicherheitsparameter für Lebensmittel werden in Anhang 3 der Einheitlichen Hygieneanforderungen und SanPin 2.3.2 1078-01 festgelegt.			Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 Nr. 6, Anhang 3 SanPin 2.3.2 1078-01 Anhang 1, Unterkapitel 1.9.7 (Gelatine, Konzentrat von Bindegewebsprotein)	VO (Euratom) Nr. 3954/87 und Nr. 944/89 Für Gelatine / Kollagen sind <u>keine</u> Strahlungssicherheitsparameter festgelegt.	Für Gelatine / Kollagen sind im ZU-Recht <u>keine</u> Strahlungssicherheitsparameter festgelegt. Untersuchung auf Radionuklide sind nach russischem Recht erforderlich
Verpackung und Kennzeichnung					

Anforderung nationales Recht	ZU-Recht	RU/ZU-Recht	Entsprechung EU-Recht	Bemerkungen
Verpackung von Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffen in Medien, die zur Berührung mit Lebensmitteln erlaubt sind, dergestalt, dass die Erhaltung von Qualität und Sicherheit bei der Lagerung, Beförderung und Vertrieb gewährleistet ist.		Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 (1.4 Allg. (Anforderungen an LM-Kennzeichnung Nr. 15)	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap X VO (EG) Nr. 1935/2004	Entspricht den EU-Anforderungen
Anforderungen an Enderzeugnisse				
Organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel dürfen sich bei der Lagerung, Beförderung und Vertrieb nicht ändern. Bewertung der Sicherheit (mikrobiologisch, parasitologisch, toxikologisch, chemische Kontaminanten) gemäß Konformität mit hygienischen Sicherheitsnormativen Einheitliche Hygieneanforderungen wurden u. a. festgelegt für die Warengruppe 35 (Eiweißstoffe): 3503 (→ Gelatine) und 3504 (→ Kollagen).		Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 (1.5 Anforderungen an hygienische Sicherheit und Nährwert der LM // Verzeichnis von Waren, für die in dem vorliegenden Abschnitt die einheitlichen Hygieneanforderungen festgelegt sind) ↳ Tabelle, Punkt 9.8 Gelatine, ...	VO (EG) Nr. 853/2004 Abschnitt XIV (Gelatine) und XV (Kollagen) Kapitel IV Vorschriften für Enderzeugnisse VO (EG) Nr. 2073/2005	Die Grenzwerte der ZU stimmen mit denen der RU (SanPin 2.3.2 1078-01, Anhang 1.9 Sonstige Erzeugnisse // Kapitel 1.9.7 Gelatine, Konzentrate von Bindegewebeisweiß) überein. Die Untersuchungsfrequenzen wurden auf Grundlage einer Risikobewertung festgelegt (s. unten)
Anforderungen an Lagerung				
Bei der Lagerung und Beförderung der Lebensmittel sind die Maßnahmen zur Verhinderung jeglicher Verschmutzung und Verderb von Lebensmitteln vorzunehmen.		Beschluss Nr. 299 – 4, Kap. II, Abschnitt 1 „Einheitliche Hygieneanforderungen an Lagerung und Beförderung“ (1.6 Anforderungen an Lagerung und Beförderung)	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 (HACCP), Anhang II, Kap IV (Beförderung), Kap IX (Vorschriften für LM)	Trocken bei Umgebungstemperatur. Darf nicht mit Stoffen zusammen gelagert werden, die einen starken Geruch haben. Verpackungen, Zutaten und Hilfsmittel sind getrennt voneinander und außerhalb der Produktionsräume aufzubewahren. Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet.

Risikobewertung

Das Ziel der Risikoanalyse ist es, die gewählte Prüffrequenz zu begründen und so sicherzustellen, dass die ausgelieferten Produkte die jeweils relevanten, rechtlich vorgeschriebenen Untersuchungsparameter einhalten. Für die Risikoanalyse wurden Untersuchungsergebnisse von externen Labors sowie Ergebnisse aus den industrieeigenen Labors herangezogen. Darüber hinaus fließt auch die jahrzehntelange Erfahrung der einzelnen Unternehmen in die Bewertung mit ein. Zudem wird auch – soweit verfügbar – einschlägige Literatur herangezogen.

Zusammenfassung: Während für bestimmte Untersuchungsparameter wie zum Beispiel mikrobiologische Bestimmungen die Untersuchung jeder einzelnen Partie (Batch, Lot) im Sinne der Verbrauchersicherheit zweckmäßig ist, besteht für andere Untersuchungsparameter durchaus die Möglichkeit, durch periodische Untersuchungen (Monitoring) die Sicherheit der betreffenden Produkte gewährleisten zu können.

Für mikrobiologische Untersuchungen wird eine Untersuchung aller ausgelieferten Produktchargen festgesetzt. Die chargenweise durchgeführten Eigenkontrollen müssen hinsichtlich der von der ZU geforderten mikrobiologischen Parameter durch die Untersuchung einmal pro Monat in nach DIN ISO 17025 akkreditierten Laboratorien verifiziert werden. Im Falle nicht regelmäßiger Exporte erfolgt eine Verifizierung in angemessenen Frequenzen in Abstimmung mit den zuständigen Behörden.

Die Ergebnisse aus vielen Jahren Schwermetalluntersuchungen (anfänglich jeder einzelnen Charge, später als intensives Schwermetallmonitoring) mit hochempfindlichen Untersuchungsmethoden bestätigen das geringe Risiko. Alle verfügbaren Ergebnisse liegen unterhalb der jeweiligen Grenzwerte. Für die Untersuchung auf die relevanten Schwermetalle wird daher eine Prüffrequenz von mindestens zwei Monitoringuntersuchungen pro Jahr festgelegt. Schwermetalle sind als Monitoringparameter Bestandteil des Analysenberichtes.

Ergebnisse aus vielen Untersuchungen auf unterschiedliche Pestizide mit hochempfindlichen Untersuchungsmethoden bestätigen das geringe Risiko. Alle verfügbaren Ergebnisse liegen unterhalb der jeweiligen Grenzwerte. Für die Untersuchung auf die relevanten Pestizide wird daher eine Prüffrequenz von mindestens einer Monitoringuntersuchung pro Jahr festgelegt.

Untersuchungsergebnisse sind bei den Firmen einsehbar.

Radionuklide: Unter den gegebenen Voraussetzungen ist es höchst unwahrscheinlich, dass die russischen Grenzwerte (Cs: 160 Bq/kg, Sr: 80 Bq/Kg) überschritten werden. Daher ist eine lange Untersuchungsfrequenz für das Monitoring von Radionukliden (Caesium-137) ohne Risiko für die Gesundheit der Verbraucher vertretbar. Es wird eine Prüffrequenz für das Radionuklid-Monitoring von 2 Jahren festgelegt.

10.2 Anleitung zur Probenahme

Die Probenahme erfolgt durch automatische Probennehmer oder manuell. Das Gewicht der Stichprobe aus einer Charge muss bei je $\geq 150\text{g}$ für mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen liegen. Je nach Untersuchungsumfang und Prüfparameter ist eine größere Probenmenge erforderlich.

Gelatine und Kollagen sind trocken und bei Umgebungstemperatur aufzubewahren und dürfen nicht mit Aldehyden oder Stoffen zusammen gelagert werden, die einen starken Geruch haben.

10.3 Grenzwerte und Frequenzen bei Gelatine und Kollagen

Produktbezeichnung	Parameter	Höchstmenge der, mg/kg, höchstens	EU-Grenzwerte	Produktkontrolle	
9.8. Essbare Gelatine, Konzentrate der Gewebeverbindungs-eiweiße	Toxische Elemente:			≥ 2x/ Jahr	
	Blei	2,0	5,0		
	Arsen	1,0	1,0		
	Cadmium	0,1	0,5		
	Quecksilber	0,05	0,15		
	Pestizide**:				≥ 1x/ Jahr
	Hexachlorocyclohexan (α, β, γ, Isomere)	0,1	-		
	DDT und seine Metabolite	0,1	-		
	Radionuklide: (SanPin 2.3.2 1078-01)				≥ 1x/ 2 Jahren
	Caesium-137	160 Bq/kg	-		
Strontium-90	80 Bq/kg	-			
9.8.1 Gelatine: - für Produkte der Kindernahrung und diätische Nahrung - für Produkte des Massenverbrauchs	Mikrobiologische Parameter:			jede Charge / 1x/Monat im akkreditierten Labor	
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KbE/g, höchstens	1x10 ⁴	GME ⁹ : 1x10 ³		
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig	GME ⁹ : neg/10g		
	pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	neg / 25g		
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KbE/g, höchstens	1x10 ⁵	GME ⁹ : 1x10 ³		
	Coliforme Keime in 1,0 g	nicht zulässig	GME ⁹ : neg/10g		
pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	neg / 25g			

⁹ GME: Gelatine Manufacturers of Europe (Europäischer Gelatineverband)

11 Naturdärme

Die nachfolgenden Ausführungshinweise sind als ergänzender Baustein zu den allgemein geltenden Kapiteln 1 bis 3, sowie im speziellen zum Kapitel 4 "Rotfleisch" als Ausgangsstufe zur Gewinnung von Naturdärme zu verstehen. Es sind Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum EU-Recht gelten und im Export-Zertifikat gefordert werden.

11.1 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgenden Vorschriften der Russischen Föderation/Zollunion wurden in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- Entwurf Technisches Reglement der Zollunion zur Lebensmittelsicherheit; Stand 2011 (Technical regulations concerning safety of food products) ⇒ TR (ZU) LM
- Entwurf Methodische Anleitung zur Beprobung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs Futtermitteln sowie Futtermittelzuschlagstoffe zum Zwecke der Laborkontrolle ihrer Qualität und Sicherheit
- Ordnung über das einheitliche Verfahren für gemeinsame Prüfungen der Objekte und Probeentnahme von den der Veterinärkontrolle (- Überwachung) unterliegenden Waren (Produkten)
- Abkommen der Zollunion für veterinärhygienische Maßnahmen vom 11. Dezember 2009
- Beschluss Nr. 317 vom 18. Juni 2010 über die Anwendung der veterinärhygienischen Maßnahmen in der Zollunion
- Beschluss Nr. 299 vom 28. Mai 2010 geänd. die Beschlüsse Nr. 341 vom 17. August 2010, Nr. 383 vom 20. September 2010, Nr. 432 vom 14 Oktober 2010, Nr 456 vom 18. November 2010

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
1		Rohware		
1.1	Beschluss Nr. 317 – 3 (Allgemeine Bestimmungen)	Anforderungen an "beschaupflichtige Ware", die aus Drittländern eingeführt werden und für die in den vorliegenden „Einheitlichen Anforderungen“ nichts weiteres vorgesehen ist, gelten die jeweiligen natio-	VO (EG) 178 /2002, Art. 53; Lebensmitteleinfuhr-Verordnung - LMEV, Kap. III;	Hinsichtlich der verwendeten Rohwaren sind auch die Vorgaben bzw. Restriktionen des russischen Veterinärdienstes für das jeweilige Drittland zu beachten. http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport?_language=en

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
		nalen Anforderungen der Landes in das die Ware verbracht werden. Seitens RU, Belarus und Kasachstan sind keine spezielle nationalen Vorschriften bzgl. Tierdärmen ausgeführt.	Richtlinie 92/118/EWG	
1.2	Veterinärbescheinigung für die Ausfuhr von Tierdärmen aus der Europäischen Union in die Russische Föderation (Stand: 11.08.2006)	Die gesalzene Naturdärme wurden von Tieren gewonnen, die aus Herden stammen, in denen keine Fälle der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) bzw. Scrapie der Schafe registriert wurden, und die nicht zu den Nachkommen von Tieren zählen, die an BSE erkrankt sind. Die spezifizierten Risikomaterialien (SRM) wurden gemäß Empfehlungen des Gesundheitskodex für Landtiere des OIE entfernt.	VO (EG) Nr. 999/2001, Artikel 6 (Überwachungssystem), Artikel 8 + Anhang V (SRM)	Anforderungen an Rohstoffe sind mit den Anforderungen des EU-Rechts vollumfänglich abgedeckt. Die von der RU / ZU verhängten Restriktionsvorgaben bezüglich des einführenden Drittlands werden beachtet OIE-Empfehlungen bzgl. SRM-Entfernung für gesalzene Naturdärme sind mit TSE-Anforderung abgedeckt.
2		Produktionshygiene		
2.1	Beschluss Nr. 299 – 4; Vorgaben im Export-Zertifikat	Keine speziellen Vorgaben	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Abschnitt XIII (verarbeitete Därme); ergänzt durch allg. Vorgaben der VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt I und IV	Därme werden gesalzen, erhitzt oder getrocknet; Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination werden getroffen Nach den Ausführungen des Export-Zertifikats (Stand 2006) müssen Därme für den Export nach RUS / ZU für 30 Tage in NaCl eingelegt oder gebleicht oder nach dem Ausschaben getrocknet werden. Ansonsten keine spezifischen Anforderungen der ZU an bearbeitete, gesalzene Naturdärme.
3.		Lagerung		

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
3.1	Beschluss Nr. 299 – 4, Kap. II, Abschnitt 1 „Einheitliche Hygieneanforderungen“ (1.6 Anforderungen an Lagerung und Beförderung)	Bei der Lagerung und Beförderung der Lebensmittel sind die Maßnahmen zur Verhinderung jeglicher Verschmutzung und Verderb von Lebensmitteln vorzunehmen.	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 (HACCP), Art. 7. (Leitlinien), Anhang II, Kap IV (Beförderung) und Kap IX (Vorschriften für LM)	Ein Gemeinschafts-Leitfaden für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze bei der Herstellung von Naturdärmen steht auf der Webseite der EU-Kommission zur Verfügung ¹⁰ .
4		Kennzeichnung		
4.1	Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 (1.4 Allg. (Anforderungen an LM-Kennzeichnung Nr. 15)	Verpackung von Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffen in Medien, die zur Berührung mit Lebensmitteln erlaubt sind, dergestalt, dass die Erhaltung von Qualität und Sicherheit bei der Lagerung, Beförderung und Vertrieb gewährleistet ist.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap X (Verpackung) VO (EG) Nr. 1935/2004	Entspricht den EU-Anforderungen
5		Bewertung Endprodukt		
5.1	Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 (1.5 Anforderungen an hygienische Sicherheit und Nährwert der LM // Verzeichnis von Waren, für die in dem vorliegenden Abschnitt die einheitlichen Hygieneanforderungen festgelegt sind)	Organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel dürfen sich bei der Lagerung, Beförderung und Vertrieb nicht ändern. Bewertung der Sicherheit (mikrobiologisch, parasitologisch, toxikologisch, chemische Kontaminanten) gemäß Konformität mit hygienischen Sicherheitsnormativen	VO (EG) Nr. 853/2004 Abschnitt XIII (Bearbeitete Därme)	Die Untersuchungsfrequenzen wurden auf Grundlage einer Risikobewertung festgelegt.
6		Lagerung		
6.1	Beschluss Nr. 299 – 4, Kap. II, Abschnitt 1 „Einheitliche Hygieneanforderungen“ (1.6 Anforderungen an Lagerung	Bei der Lagerung und Beförderung der Lebensmittel sind die Maßnahmen zur Verhinderung jeglicher Verschmutzung und Verderb von	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 (HACCP), Art. 7. (Leitlinien), Anhang II, Kap IV (Beförderung),	Ein Gemeinschafts-Leitfaden für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze bei der Herstellung von Naturdärmen steht auf der Web-

¹⁰ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidelines_good_practice_haccp_en.pdf

	RU-/ZU-Recht	Anforderungen	In Deutschland geltendes Recht	Bemerkungen
	und Beförderung)	Lebensmitteln vorzunehmen.	Kap IX (Vorschriften für LM)	site der EU-Kommission zur Verfügung ¹⁰ .
7		Probenahme/Laboruntersuchung		
7.1	Beschluss Nr. 299 – 4 Kap II, Abschnitt 1 Nr. 6, Anhang 3 SanPin 2.3.2 1078-01 Anhang 1.1 zu Fleisch und Fleischerzeugnissen	Die Strahlungssicherheitsparameter für Lebensmittel werden in Anhang 3 der Einheitlichen Hygieneanforderungen und SanPin 2.3.2 1078-01 festgelegt.	VO (Euratom) Nr. 3954/87 und Nr. 944/89 Für gesalzene Naturdärme sind keine Strahlungssicherheitsparameter festgelegt.	Für gesalzene Naturdärme sind im ZU-Recht <u>keine</u> Strahlungssicherheitsparameter festgelegt. Untersuchung auf Radionuklide sind nach russischem Recht nur für Fleisch erforderlich.

11.2 Anleitung zur Probenahme

11.2.1 Mikrobiologische und chemische Untersuchungen

Das Gewicht der Stichprobe pro Charge hat jeweils mindestens 250 g für mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen zu umfassen, die je nach Chargengröße aus einer gestaffelten Anzahl von Einzelproben zu je 150 g zusammengesetzt ist.

Da hinsichtlich der Probenahme keine Regelungen im ZU-Recht getroffen wurden, ist in Analogie zur Lebensmitteleinfuhr-Verordnung folgender Stichprobenplan anzuwenden:

Stichprobenplan / Charge:

Verpackungseinheit (VE) / Charge	Stichprobengröße	Einzelprobe	Mischprobe
bei bis zu 10 VE	2 Einzelproben	150 g	250 g
bei 11 bis zu 100 VE	4 Einzelproben	150 g	250 g
bei 101 bis zu 250 VE	8 Einzelproben	150 g	250 g
bei über 250 VE	10 Einzelproben	150 g	250 g

Bearbeitete Därme in Packstücken:

Einzelne Packstücke sind so zu lösen, dass eine Entnahme von einzelnen bearbeiteten Därmen möglich ist. Die Proben sind aus unterschiedlichen Tiefen des Gebindes zu ziehen.

Probenvorbereitung:

- Anhaftendes Salz ist ohne Wasserzugabe zu entfernen;
- Möglichst füllfertige Därme untersuchen.

11.2.2 Risikobewertung

Der Betrieb muss das Zollunionsrecht durch betriebliche Eigenkontrollen einschließlich der Untersuchung von Laborproben umsetzen. Die Proben sind in nach ISO 17025 akkreditierten Laboratorien zu untersuchen.

Die gewählte Prüffrequenz basiert auf einer Risikoanalyse des für den Export bestimmten Produkts mit der Zielsetzung die Einhaltung der jeweils relevanten, rechtlich vorgeschriebenen Untersuchungsparameter sicherzustellen. Dabei sind die aufgeführten Untersuchungs- bzw. Prüffrequenzen als Mindestanforderungen zu erfüllen.

Für die Risikoanalyse wurden Untersuchungsergebnisse von externen akkreditierten Laboratorien sowie Ergebnisse aus den betriebsinternen Laboratorien herangezogen.

Auf Grundlage der branchenweit bestehenden HACCP-Systeme ¹⁰ wird für mikrobiologische Untersuchungen eine Untersuchung nach den in der Tabelle 1.3 angegebenen Prüffrequenzen und Parametern festgesetzt. Das Ergebnis der Untersuchungen wird im Analysenbericht angegeben.

11.3 Grenzwerte und Frequenzen bei verarbeiteten Naturdärmen

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen RU / ZU (Höchstmengen)	Anforderung EU ¹¹	Prüffrequenz	Bemerkungen
verarbeitete Naturdärme	Mikrobiologische Parameter:				
	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	Keine Festlegungen	1,0x10 ⁶	4x/ Jahr	Gussverfahren, 30°C , 72 Std., 15-300 Kol. zählen, Berechnung nach ISO 7218
	Enterobacteriaceae (KbE/g)	Keine Festlegungen	1,0x10 ²	4x/ Jahr	ISO 21528
	Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	Keine Festlegungen	1,0x10 ²	4x/ Jahr	ISO 6888
	Sulfit reduzierende Clostridien-Sporen (KbE/g)	Keine Festlegungen	1,0x10 ²	4x/ Jahr	ISO 7937
	Salmonella (KbE/g)	Keine Festlegungen	Nicht nachweisbar in 25 g	4x/ Jahr	ISO 6579
	Radionuklide:				
	Cäsium - 137	200 Bq/kg (f. Fleisch)	-----	1x / Jahr	
	Toxische Elemente:				
	Blei	Keine Festlegungen	0,5 mg/kg	1x / Jahr	
	Arsen	Keine Festlegungen	0,1 mg/kg	1x / Jahr	
	Cadmium	Keine Festlegungen	0,05 mg/kg	1x / Jahr	
	Quecksilber	Keine Festlegungen	0,03 mg/kg	1x / Jahr	

¹¹ Richtwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) in der jeweils aktuellen Fassung;

Produktbezeichnung	Parameter	Anforderungen RU / ZU (Höchstmengen)	Anforderung EU ¹¹	Prüffrequenz	Bemerkungen
	Antibiotika ¹²:				
	Chloramphenicol	Keine Festlegungen	nicht zulässig	1x / Jahr	<0,01 mg/kg
	Tetrazyklingruppe	Keine Festlegungen	nicht zulässig	1x / Jahr	<0,01 mg/kg
	Nitrofuran- metaboliten	Keine Festlegungen	nicht zulässig	1x / Jahr	<1 µg/kg
	Pestizide:				
	Hexachlorocyclo- hexan (α, β, γ- Isomere)	Keine Festlegungen	0,1 mg/kg	1x / Jahr	
	DDT und Metaboliten	Keine Festlegungen	0,1 mg/kg	1x / Jahr	
	Dioxine	Keine Festlegungen	0,000003 mg/kg Rind, Schaf (berechnet auf Fett)	1x / Jahr	
			0,000001 mg/kg Schwein (berechnet auf Fett)	1x / Jahr	

¹² Wenn aus anderen Quellen hervorgeht, dass den Därmen andere, eventuell keimhemmende Zusätze zugesetzt sein könnten, ist darauf zu untersuchen, wobei Rückstände nicht vorhanden sein dürfen.

12 Anlagen

Anlage 1 Muster Leistungsantrag des Lebensmittelunternehmers

Anlage 2 Muster für die fachgutachterliche Stellungnahme

Anlage 3 Muster für einen Bericht der Überwachungsbehörde

Anlage 4 Gegenüberstellung der Untersuchungsmethoden

Anlage 5 Toxizitätsäquivalent nach Scala WHO

Anlage 1: Muster für die Erklärung des Lebensmittelunternehmers

zum Antrag auf Listung nach vorheriger Überprüfung auf Einhaltung der Anforderungen der veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen der Russischen Föderation und der Zollunion

Name des Lebensmittelunternehmers:

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

Name des Betriebs:

Zulassungsnummer(n) des Betriebs:

Anschrift des Betriebs

Landkreis/ kreisfreie Stadt:

Bundesland:

Hiermit erkläre ich:

1. Die für meinen Betrieb einschlägigen Anforderungen der Russischen Föderation/Zollunion (RU/ZU), die sich auf die Herstellung, Be- oder Verarbeitung der Lebensmittel, betriebseigene Kontrollen, besondere amtliche Untersuchungen oder sonstige amtliche Überwachungen beziehen, sind mir bekannt und werden eingehalten.
2. Ich bin einverstanden, dass mindestens jährlich, ansonsten risikoorientiert, Überprüfungen von den zuständigen Behörden des Landes durchgeführt und deren Ergebnisse an die zuständigen Behörden weitergeleitet werden.
3. Ich bin einverstanden, dass die fachgutachtlichen Stellungnahmen und die Kontrollberichte der jährlichen amtlichen Überprüfung zum Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen der RU/ZU sowie der relevanten weiteren Kontrollen, in denen Abweichungen sowie Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen benannt sind, an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weitergeleitet oder auf Anforderung den Behörden der RU/ZU zur Verfügung gestellt werden. Das BVL stellt diese Berichte in eine internetbasierte Plattform ein. Mir ist bekannt, dass der Föderale Dienst für veterinärrechtliche und phytosanitäre Überwachung der Russischen Föderation (Rosselchoshnadsor), die zuständigen Behörden der Länder, das BVL sowie das BMELV diese Berichte einsehen können.
4. Ein aktueller Betriebsspiegel, der die Angaben nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 6 und der entsprechenden Beiblätter nach Form und Inhalt der Muster 2 bis 8 der Anlage 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung entspricht, ist beigelegt; die Tätigkeiten und Tierarten, für die die Listung beantragt wird, sind besonders gekennzeichnet.
5. Ein Lageplan des Betriebs (im Maßstab 1:5.000 oder 1:10.000) ist beigelegt.

<Ort>, den <Datum>

<Unterschrift des Vertretungsberechtigten>

<Name in Druckbuchstaben>

Anlage 2: Muster für die fachgutachtliche Stellungnahme

<Name und Anschrift der zuständigen Behörde>

Überprüfung der veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen der Russischen Föderation und der Zollunion

Den Betrieb

Name: ¹³

Zulassungsnummer(n): ¹³

Identitätskennzeichen: ¹³

Anschrift: ¹³

Landkreis/kreisfreie Stadt:

Bundesland:

habe ich am _____ auf die Einhaltung der veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen für den Export in die Russische Föderation/Zollunion überprüft.

Der Betrieb erfüllte die veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen für den Export in die Russische Föderation/Zollunion. ¹⁴

Die veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen für den Export in die Russische Föderation/Zollunion wurden nicht erfüllt. Folgende Abweichungen wurden festgestellt: ¹⁴

<Ort>, den <Datum>

<Unterschrift>

<Siegel>

<Name in Druckbuchstaben>

<Amtsbezeichnung>

¹³ Änderungen zu bestehenden Einträgen bitte kenntlich machen

¹⁴ Nichtzutreffendes bitte streichen

Anlage 3: Muster für einen Bericht der Überwachungsbehörde

<Name und Anschrift der zuständigen Behörde>

<Adressat: Zuständige Behörde des Landes>

Betreff: Ausfuhr von <Produkt> nach der Russischen Föderation/Zollunion; Bericht zum Betrieb <Name und Identitätskennzeichen>

Anlage: Stellungnahme des Lebensmittelunternehmers

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Schreiben vom <Datum und Aktenzeichen> beanstandeten die Behörden der Russischen Föderation/Zollunion

- eine Lieferung von <Produkt> aufgrund des Nachweises von <Mangel>, ¹⁵
- Mängel, die bei einer Inspektion im Betrieb festgestellt wurden. ¹⁵

Mit Schreiben vom <Datum> nimmt der Lebensmittelunternehmer dazu Stellung.

Bei einer Kontrolle am <Datum> wurde festgestellt, dass die Mängelanalyse plausibel ist und der Betrieb wirksame Maßnahmen zur Abstellung der Mängel ergriffen hat. Die Konformität mit den veterinärrechtlichen Bestimmungen und Normen der Russischen Föderation/Zollunion ist somit wieder hergestellt.

Mit freundlichen Grüßen

<Unterschrift>

¹⁵ Nichtzutreffendes bitte streichen

Anlage 4: Gegenüberstellung der Untersuchungsmethoden

	RU-Vorschrift*	Inhalt	ISO-Harmonisierung**	Bemerkungen/Besonderheiten**
Akkreditierung	GOST R ISO 17025-2006	General requirements for the competence of testing and calibration laboratories	ISO 17025	ab 01.01.2012 17025:2009
Allgemeines, Spiralplater, Auswertung, Berechnung Keimzahlen	GOST R ISO 7218-2008	Microbiology of foods and animal feed. General requirements and guide for microbiological research.	ISO 7218	Anwendung von Autoplater und Protocol, inkl. exponentielles Platen und Vorschriften für Zählen und Berechnen können gemäß ISO 7218 Verwendung finden
Medienherstellung	GOST R ISO 11133-1-2008	Microbiology of food and animal feeding stuffs—Guidelines on preparation and production of culture media	ISO 11133 Teil 1 u. 2	
Probenvorbereitung	GOST R 26669-85	Food-stuffs and food additives. Preparation of samples for microbiological analyses	ISO 6887, 1 bis 4 ISO 7218	
Salmonellen	GOST R 52814-2007	Food products. Method for the detection of Salmonella	ISO 6579	bestätigt als klassisch angewandte Methode in RU, Präsentation Seminar 12.-15.12.10 in Moskau
List. monocytogenes	GOST R 51921-2002	Food products. Methods for detection and determination of Listeria monocytogenes bacteria	ISO 11290	bestätigt als klassisch angewandte Methode in RU, Präsentation Seminar 12.-15.12. 2010 in Moskau
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	GOST R 10444.15-94	Food products. Methods for determination quantity of mesophilic aerobes and facultative anaerobes	keine ISO-Harmonisierung	GOST ist Gussverfahren, 30°C, 72 Std., 15-300 Kol. zählen bestätigt als klassisch angewandte Methode in RU, Präsentation Seminar 12.-15.12. 2010 in Moskau
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	GOST R 50396.1-2010	Poultry meat, edible offal and poultry meat ready-to-cook. Method for quantity determination of mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms	keine ISO Harmonisierung	GOST ist Gussverfahren, 30°C, 72 Std., 15-300 Kol. zählen, Berechnung nach ISO 7218
Coliforme Keime	GOST R 52816-2007	Food products. Methods for detection and quantity determination of coliformes	ISO 4831 MPN und Nachweis in x Gramm	bestätigt als klassisch angewandte Methode in RU, Präsentation Seminar 12.-15.12. 2010 in Moskau

	RU-Vorschrift*	Inhalt	ISO-Harmonisierung**	Bemerkungen/Besonderheiten**
E.coli	GOST R 50454-92	Meat and meat products. Detection and enumeration of presumptive coliform bacteria and presumptive Escherichia coli (reference method)	GOST entspricht ISO 4831 mit Bestätigung In-dol MPN u. Nachweis in x Gramm	
Enterobacteriaceae	GOST R 54005-2010	Food products. Methods for detection and quantity determination of family Enterobacteriaceae	ISO 21528-1 und 2	Für Lebensmittel. Für Tupfer keine Vorgaben
Staph. aureus	GOST R 52815-2007 (außer Milch und Milchprodukte)	Food products. Methods for detection and quantity determination of coagulase-positive staphylococci and Staphylococcus aureus	ISO 6888	ISO 6888-1 Keimzählung BairdParker -2 Keimzählung Kaninchenplasmaagar - 3 MPN und Titer
Staph. aureus	GOST 30347 (für Milch und Milchprodukte)	Milk and milk products. Methods for determination of staphylococcus aureus	keine ISO-Harmonisierung	Durchführung wie ISO 6888-3 Titerverfahren
Hefen Pilze	GOST R ISO 21527-1-2010	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Part 1. Colony count technique in products with water activity <u>greater</u> than 0,95	ISO 21527 (Teil 1)	
Hefen Pilze	GOST R ISO 21527-2-2010	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Part 2. Colony count technique in products with water activity <u>less</u> than or equal to 0,95	ISO 21527 (Teil 2)	
Enterokokken	GOST R 28566-90	Food products. Method for detection and determination of count Enterococci	keine ISO-Harmonisierung	GOST enthält 1. Titerbestimmung in selektiver Bouillon , Bebrütung, Ausstrich auf Slanetz Bartley und 2. Koloniezählung Spatelverf. auf Slanetz Bartley, immer 37 °C 24-48 Std. , 15-150 Kol. zählen, Gram, Katalase, (NaCl, Galle, Thermotoleranz)
Cl. perfringens	GOST R 53400-2009	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method Colony-count technique of Clostridium perfringens	ISO 7937 mod. für Nachweis in x Gramm	

	RU-Vorschrift*	Inhalt	ISO-Harmonisierung**	Bemerkungen/Besonderheiten**
sulfit-reduzierende Clostridien	GOST 29185-91 R	Poultry meat, edible offal, ready-to-cook products. Methods for detection and quantity determination of sulphite-reducing anaerobes	ISO 7937 mod. für Nachweis in x Gramm	
Proteus	GOST 28560-90 R	Food products. Method for detection of bacteria of Proteus, Morganella, Providencia genera	keine ISO-Harmonisierung	GOST ist Anreicherung in selektiver Bouillon (Pepton, Kristallviolett, Mannit; PolymyxinB), Ausstrich auf Leifson/Heynes, immer 36 ± 1°C 48 Std., biochemische Bestätigung
Proteus	GOST 7702.2.7-95 R	Poultry meat, edible offal, ready-to-cook products. Methods for detection of Proteus bacteria		
Bac. cereus	GOST R ISO 21871	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Most probable number count and detection method for Bacillus cereus	ISO 21871 MPN	
Vibrio parahaemolyticus	MUK 2.4.2046-2006	Nachweis und Zählung in Fisch und Erzeugnissen, Wasser	keine ISO-Harmonisierung	MYK2.4.2046 ist Nachweis und Zählung Spatelverfahren, Pepton 3% NaCl, TCBS und andere Selektivagars, 37°C 18-24 Std., 15-300 Kol. zählen, 5 typ Kol. bestätigen, Berechnen wie ISO7218ISO 21872,1-2, dabei TCBS-Agar, mit zusätzlichen Nährmedien nach Wahl wird empfohlen
Milchsäurebakterien	GOST 10444.11	Methods determination of (for the lactic acid bacteria)	keine ISO-Harmonisierung	GOST ist MPN für „lebende Milchsäurebakterien ISO 15214:1998 Microbiology of food and animal feeding stuffs—Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria—Colony-count technique at 30° C
Bifidobakterien	GOST 52687	Fermented-milk product, enriched with bifidum bifidobacteria. Specifications	keine ISO-Harmonisierung	GOST ist Spatelverfahren, 37°C 72 Std. , 10 Kol. bestätigen mit Gram ISO 29981 Milk products - Enumeration of presumptive bifidobacteria - Colony count technique at 37 °C
probiotische Bakterien	keine Vorschriften bekannt			
Erregerdifferenzierung	VITEK System	zur biochemischen Differenzierung von Bakterien	Nach EU-Recht Validierte Methode	bestätigt als akzeptierte Methode, Berlin 2011

	RU-Vorschrift*	Inhalt	ISO-Harmonisierung**	Bemerkungen/Besonderheiten**
Erregerdifferenzierung u. Resistenzbestimmung	VIDAS	zur biochemischen Differenzierung von Bakterien und Resistenzbestimmung	Validierungsstadium unbekannt	bestätigt als akzeptierte Methode, Berlin 2011
Keimzahlen	TEMPO-System	zur automatisierten Keimzahlbestimmung	Nach EU-Recht Validierte Methode	bestätigt als akzeptierte Methode, Berlin 2011
Pathogene Bakterien	Singlepath-System	Nachweis diverser pathogener Mikroorganismen	Methode ist nicht validiert	bestätigt als akzeptierte Methode, Berlin 2011
Keimzahlen	3M- Petrifilm	Keimzahlbestimmungen	Methode ist nicht validiert	bestätigt als akzeptierte Methode, Berlin 2011
Chloramphenicol	GOST R ISO 13493-2005	Meat and meat products. Method for determination of chloramphenicol content using liquid chromatography	ISO 13493	
Aflatoxine	MUK 13-7-2/1867, MYK 5-1-14/1001	Aflatoxine gesamt oder M1, B1, B2, G1, G2 diverse LM	ELISA diverse Ri-dascreen-Produkte	

* neben den hier aufgeführten Untersuchungsmethoden gibt es noch parallel geltende vertikale und horizontale Vorschriften für denselben Untersuchungsparameter. Es wurde hier besonderer Wert darauf gelegt, eine horizontale Methode aufzulisten, die ISO-harmonisiert ist und/oder von der Russischen Föderation als angewandte Methode vorgestellt wurde.

Die Methoden dienen zur Untersuchung von Lebensmitteln zum Massenkonsum und sind nicht mit den Untersuchungsmethoden für Kindernahrung und andere Spezialnahrungen abgeglichen.

** Bei fehlender ISO-Harmonisierung können die Hinweise auf den Inhalt der GOST-Normen helfen, eine adäquate Methode im Labor (ggf. auch Hausmethode!) zu etablieren.

Anlage 5: Toxizitätsäquivalent nach Scala WHO

Kongener	TEF-Wert
Polychlorierte Dibenzodioxine (PCDD)	
2,3,7,8- τ Tetra-chlor-dibenzo- dioxin (TCDD)	1
1,2,3,7,8- PeCDD	1
1,2,3,4,7,8 – HxCDD	0,1
1,2,3,4,7,8– HxCDD	0,1
1,2,3,7,8,9– HxCDD	0,1
1,2,3,4,6,7,8- HpCDD	0,01
OCDD	0,0001
Polychlorierte Dibenzofurane (PCDF)	
2,3,7,8-Tetra-chlor-dibenzo-furan	0,1
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01
OCDF	0,0001